ДАЧНЫЙ ПОГРЕБОК
И.Г. ПЫШНОВ
ВИНО
НАСТОЙКИ
ЛИКЕРЫ
Настойка
2015 г.

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Книга рассказывает о правильном приготовлении качественных алкогольных напитков в домашних условиях. В ней читатель найдет технологии приготовления домашних вин, наливок, настоек, крепких напитков. Рецепты приготовления столь разнообразны по способам, сырью и степени сложности, а количество их так велико, что в книге любой сможет найти рецепт, который ему понравится и, что еще более ценно, будет полезен для его здоровья.

- Иван Григорьевич Пышнов
  - От автора
  - Получение питьевого спирта (или самогона)
    -
    - Выбор и подготовка исходного сырья
    - Приготовление солода
    - Приготовление солодового молока
    - Затирание основного затора
    - Варианты приготовления самодельных дрожжей
    - Перегонка
    - Очистка самогона
    - Улучшение вкусовых и цветовых качеств самогона
    - Приготовление коньячного спирта
    - Оборудование
  - Рецепты алкогольных напитков домашнего приготовления
    - Рецепты самогонок
      -
      - Самогонка быстрым способом
      - Самогонка из варенья
      - Самогон за 2 часа
      - Без дрожжей и сахара
      - Яблочный самогон
      - Самогонка из яблочного сока
      - Самогон из фруктово-ягодного сока
      - Самогонка из крахмала
      - Самогон из вишни
      - Самогонка из патоки
      - Самогонка из сахара
      - Самогонка из конфет
      - «Медовуха»

- Анисовый самогон
- Грушевый самогон
- Самогон апельсиновый
- Персиковый самогон
- Самогонка из свеклы
- Самогонка из сиропа
- Самогонка из слив
- Сливовица венгерская
- Самогонка из томатной пасты
- Самогонка из сухофруктов
- Финиковая самогонка
- Самогонка из халвы
- Хлебный самогон
- Виноградный самогон
- Чача
- Лимонный самогон
- Дягильный самогон
- Кардамонный самогон
- Гвоздичный самогон
- Жасминный самогон
- Изюмный самогон
- Желудочный самогон
- Крепительный самогон
- Запеканка
- Коричный самогон
- Лавандовый самогон
- Лавровый самогон
- Московский самогон
- Мятный самогон
- Розмариновый самогон
- Розовый самогон
- Полынный самогон
- Померанцевый самогон
- Рисовый самогон
- Рябиновый самогон
- Травный самогон
- Шалфейный самогон
- Тминный самогон
- Французская водка
- Чайный самогон

- Рецепты старинных домашних водок
  -
  - Сосновая водка
  - Айвовка

- Данцигская водка
- Аирная водка
- Коричная водка
- Коричная белая водка
- Алкермесная водка
- Водка с запахом миндаля
- Английская водка
- Анисовая водка с пивом
- Анисовая водка
- Девясильно-анисовая водка
- Сборная водка
- Померанцевая водка
- Божественная водка
- Барбатская крепкая водка
- Водка апельсиновая
- Лимонная водка
- Яблочная водка
- Персиковая водка
- Украинская вишневая водка
- «Листовка»
- Венгерская простая водка
- Венгерская настоящая водка
- Розмариновая водка
- Гвоздичная водка
- Водка мелиссная
- Розовая водка
- Кориандровая водка
- Лавандовая водка
- Московская водка
- Мастичная водка (фисташковая)
- Кардамонная водка
- Водка можжевеловая с пряностями
- Можжевеловая водка
- Мятная водка
- Лавровая водка
- Сухарная водка
- Водка тминная скороспелая
- Тминная водка
- Чайная водка
- Шалфейная водка
- «Перцовка»
- Фенхельная водка
- Полынная водка
- Цитварная водка

- Водка «Эликсирная»
- Ликеры
  -
  - Ликер абрикосовый
  - Ликер «Божественный»
  - Ликер айвовый
  - Ликер «Восторг»
  - Ликер апельсиновый
  - Ликер «Грезы»
  - Ликер «Ирония»
  - Ликер «Оранж»
  - Смешанный ликер из апельсинов и лимонов
  - Ликер лимонный
  - Грушевый ликер
  - Ликер яблочный
  - Ликер из яблочной кожуры
  - Клубничный ликер
  - Земляничный ликер
  - Ежевичный ликер
  - Ликер малиновый
  - Ликер из черной смородины
  - Ликер из красной смородины
  - Крыжовенный ликер
  - Ликер клюквенный
  - Рябиновый ликер
  - Ликер сливовый
  - Ликер «Вдохновение»
  - Вишневый ликер
  - Виноградный ликер
  - Ликер из мяты или полыни
  - Ликер тминный
  - Ликер из лепестков черемухи
  - Ликер из лепестков роз
  - Ликер из грецких орехов
  - Ликер ореховый
  - Ликер миндальный «Персико»
  - Молочный ликер
  - Ликер кофейный
  - Ликер из какао
  - Ликер яичный с какао
  - Ликер яичный
  - Домашний французский ликер
  - Ликер ромовый

- Ликер из пива
- Ликер ванильный
- Ликер имбирный

- Настойки
  -
  - Настойка мандариновая
  - Настойка апельсиновая
  - «Мокруха»
  - Английская настойка
  - Лимонная настойка
  - Настойка лимонная с пряностями
  - Настойка «Старка»
  - Померанцевая бесцветная горькая настойка
  - Абрикосовая настойка
  - Настойка анисовая
  - Настойка брусничная
  - Настойка бруснично-вишневая
  - Настойка ежевичная
  - Настойка из крыжовника
  - Настойка из вишневых плодоножек
  - Настойка из вишен
  - Настойка клюквенная
  - Настойка грушево-смородиновая
  - Рябиновая настойка
  - Настойка из рябины и яблок
  - Настойка рябиновая «Душистая»
  - Свекольная настойка
  - Настойка «Горькие слезы»
  - Настойка перцовая
  - Настойка перцовая «Жгучая»
  - Настойка рыбацкая
  - Настойка из листьев барбариса
  - Настойка из листьев черной смородины
  - Настойка миндальная
  - Настойка ореховая
  - Настойка из перегородок грецких орехов
  - Настойка на мяте, анисе и орешках
  - Московская настойка
  - Настойка мятная
  - Настойка из листьев мяты
  - Спотыкач из мяты
  - Коньяк домашний
  - Настойка кориандровая

- Медовая настойка на травах
- Настойка из женьшеня
- Настойка калгановая
- Настойка «Охотничья»
- Настойка корчемная
- Настойка из цветков пшата (лоха)
- Настойка полынная
- Пенная водка
- Старинная настойка на шалфее, имбире, каланче
- Настойка французская
- Настойка целебная
- Настойка славянская
- Настойка на зверобое
- Настойка «Добрый Ерофеич»
- Травяная настойка
- Настойка «Запеканка»
- Розовая настойка
- Аралиевая горькая
- Липовая настойка
- Настойка из березовых почек
- Березовая настойка с прополисом

- Наливки
  -
  - Абрикосовая наливка
  - Персиковая наливка
  - Кюрасо
  - Апельсиновая наливка
  - Лимонная наливка
  - Наливка из брусники
  - Наливка черешневая
  - Наливка вишневая
  - Наливка вишневая на меду
  - Старинный рецепт вишневой наливки
  - Наливка вишнево-апельсиновая
  - Вишневая наливка по-польски
  - Наливка «Печеная вишня»
  - Вишневая наливка по-французски
  - Наливка из фруктового ассорти
  - Наливка из варенья
  - Наливка сливовая
  - Наливка из сушеных слив (чернослива)
  - Яблочная наливка
  - Грушевая наливка

- Наливка из дыни
- Наливка клубничная
- Наливка земляничная
- Ежевичная наливка
- Наливка из крыжовника
- Малиново-крыжовенная наливка
- Слабоалкогольная малиновая наливка
- Старинный рецепт наливки из малины и черной смородины
- Наливка из черной смородины
- Спотыкач
- Запеканка из красной смородины
- Наливка из красной смородины и розовых лепестков
- Калиновка
- Рябиновая наливка
- Наливка «Гренобль»
- Наливка кизиловая
- Айвовая наливка
- Имбирная наливка
- Медовая наливка
- Ореховая наливка
- Наливка из скорлупы грецких орехов
- Наливка из персиковых косточек
- Терновка
- Наливка мятная
- Полынная наливка
- Наливка из лепестков роз
- Ванильная наливка
- Тминная наливка
- Наливка из какао
- Чайная наливка

- Ратафии
  -
  - Ратафия айвовая с пряностями
  - Ратафия абрикосовая
  - Ратафия абрикосовая на косточках
  - Английская ратафия
  - Ратафия лимонная
  - Лекарственная ратафия
  - Ратафия из цветов померанца
  - Ратафия персиковая
  - Ратафия анисовая
  - Ратафия из мускатного винограда

- Ратафия виноградная
- Ратафия вишневая
- Ратафия душистая
- Ратафия из красных плодов
- Ратафия вишневая со специями
- Ратафия ежевичная
- Ратафия земляничная
- Ратафия малиновая
- Ратафия ягодная
- Ратафия можжевеловая
- Ратафия изюмная
- Ратафия «Моника»
- Ратафия кардамоновая
- Гвоздичная ратафия
- Ратафия розовая
- Ратафия мятная
- Ратафия мускатная
- Ратафия ореховая
- Ратафия из кофе
- Ратафия из какао

- Коктейли
  -
  - Крепкие коктейли
    -
    - Коктейль «Бальзам»
    - Коктейль «Старорусский»
    - Коктейль «Русский сувенир»
    - Водка с вермутом
    - Водка с лимонным соком
    - Коктейль «Волна»
    - Коктейль «Вигвам»
    - Коктейль «Виски»
    - Коктейль «Вечерний закат»
    - Коктейль по заказу
    - Коктейль «Кровавая Мэри»
    - Крепкий клубный коктейль
    - Коктейль «Кентавр»
    - Коктейль «Колокольчик»
    - Коктейль с коньяком
    - Коктейль «Красный лев»
    - Коктейль «Курортный»
    - Коктейль «Лимонный фильтр»
    - Коньяк с лимонным соком
    - Коктейль «Мартини»

- Коктейль «Пеле»
- Коктейль медовый
- Коктейль «Русский смэш»
- Коктейль «Тройка»
- Коньяк с сахаром
- Коктейль «Тройка» с абрикосовым ликером
- Коктейль «Фантазия»
- Ром с лимонным соком
- Ром с вермутом
- Русский коктейль
- Царская водка

- Десертные коктейли
  -
  - Коктейль «Старина»
  - Коктейль «Гренада»
  - Коктейль «Жар-птица»
  - Водка с лимонной цедрой
  - Коктейль «Олимпийский»
  - Водка с апельсиновым, соком
  - Водка с ромом
  - Апельсиновый коктейль
  - Коктейль «Белая леди»
  - Коктейль «Берлинский»
  - Коктейль «Севилья»
  - Английский коктейль
  - Коктейль «Атлантический»
  - Коктейль вечерний крепкий
  - Коктейль «Восток»
  - Коктейль «Техас»
  - Коктейль «Дама в белом»
  - Коктейль «Нептун»
  - Коктейль «Бомбей»
  - Коктейль с десертным вином
  - Коктейль «Дорожный»
  - Коктейль «Президент»
  - Осенний коктейль
  - Коктейль «Регата»
  - Коктейль «Аукцион»
  - Парадный коктейль
  - Водка с ликером «Шартрез»
  - Коктейль «Столичный»
  - Лимонный коктейль
  - Водка с вишнями

- Коктейль «Вишневка»
- Коктейль «Вечерний закат»
- Вишневый коктейль
- Вишнево-смородиновый коктейль
- Джулеп малиновый
- Коктейль «Абрикос»
- Коктейль «Золотистый»
- Абрикосовый коктейль
- Коктейль «Адонис»
- Коктейль «Мэри Пикфорд»
- Коктейль «Солнечный зайчик»
- Коктейль «Астра»
- Коктейль «Магнолия»
- Коктейль «Ворчун»
- Коктейль «Балерина»
- Коктейль «Волна»
- Коктейль «Дом»
- Черносмородиновый коктейль
- Коктейль «Отшельник»
- Коктейль «Восточный»
- Коктейль «Сенсация»
- Любительский коктейль
- Сухой «Мартини»
- Коктейль «Осень»
- Коктейль «Карапуз»
- Коньяк с виноградным соком
- Коктейль «Таня-81»
- Коктейль «Рыбацкий»
- Коктейль «Таврия»
- Коктейль «Коньяк с портвейном»
- Шоколадный коктейль
- Японский коктейль
- Коктейль «Старый Томас»
- Коктейль «Красный»
- Коктейль «Мокко»
- Коктейль «Жаворонок»
- Интернациональный коктейль
- Коктейль «Казачок»
- Коктейль «Ковбой»
- Коктейль «Лунный»
- Коктейль «Манхеттен»
- Мятный коктейль
- Коктейль «Нежинская рябина»
- Коктейль «Русалочка»

- Коктейль «Негрони»
- Коктейль «Нателла»
- Коктейль «Полуденный»
- Коктейль «Олесик»
- Коктейль «Помидорчик»
- Коктейль «Полярная звезда»
- Коктейль «Романс»
- Коктейль «Следопыт»
- Коктейль «Синяя птица»
- Коктейль «Свежесть»
- Коктейль «Стрелец»
- Коктейль «Северные зори»
- Коктейль «Талисман»
- Коктейль «Циклон»
- Коктейль «Шерри-водка»
- Коктейль «Ямайка»
- Коктейль «Яхонт»
- Лондонский коктейль
- Любительский коктейль
- Медовый коктейль
- Черный русский коктейль

- Слоистые коктейли
  -
  - Коктейль «Корсар»
  - Алычовый коктейль
  - Коктейль ромовый
  - Коктейль «Воспоминания»
  - Коктейль «Всадник»
  - Коктейль «Загар»
  - Коктейль «Колибри»
  - Коктейль мятный
  - Коктейль «Император»
  - Кофейный коктейль
  - Шоколадный коктейль
  - Коктейль «Изысканный»
  - Коктейль «Контр-адмирал»
  - Коктейль «Факельный»
  - Коктейль «Светофор»
  - Коктейль «Шпинат с яйцом»
  - Коктейль «Маяк»
  - Клубный коктейль
  - Коктейль медовый
  - Коктейль «Мэри»
  - Коктейль «Робинзон»

- Коктейль «Парадный»
- Коктейль «Сандвич»
- Коктейль «Три товарища»
- Коктейль «Солнце»

- Коктейли с молоком или сливками
  -
  - Кофейный коктейль
  - Коктейль «Тореадор»
  - Белый русский коктейль
  - Коктейль «Марина»
  - Коктейль «Шоколадный»
  - Коктейль «Зебра»
  - Коктейль «Шоколад»
  - Коктейль «Негатив»
  - Коктейль «Виталина»
  - Коктейль «Сосновый бор»
  - Коктейль «Джаз»
  - Коктейль «Лепесток»
  - Коктейль «Таверна»
  - Коктейль «Маскарад»
  - Коктейль «Метелица»
  - Коктейль «Огурчик»
  - Коктейль «Малиновое молоко»
  - Коктейль «Русский медведь»
- Коблеры и флипы
  -
  - Шерри-коблер
  - Коблер «Мартини-зюс»
  - Коблер кофейный
  - Флип лимонный
  - Флип сливочный «Александрия»
  - Флип анисовый
  - Флип абрикосовый
  - Флип апельсиновый
  - Флип розовый
  - Флип шампанский
  - Флип «Гейша»
  - Флип кофейный
  - Флип шоколадный
  - Флип из какао
  - Флип «Адвокат»
- Боули
  -
  - Апельсины в вермуте

- Апельсины в шампанском
- Апельсины в красном вине
- Боуль цитрусовый
- Ананасы в шампанском
- Боуль с ананасовым компотом
- Боуль грушевый
- Вишни в роме
- Вишни в шампанском
- Боуль вишневый
- Боуль земляничный
- Боуль клубничный

- Крюшоны
  -
  - Крюшон из свежего сельдерея
  - Крюшон земляничный
  - Крюшон фруктовый
  - Крюшон «Кюрасао»
  - Крюшон «Кардинал»
  - Крюшон апельсиновый
  - Крюшон шампанский
  - Крюшон лимонный «Клара»
  - Крюшон яблочный
  - Крюшон «Королевский»
- Щербеты
  -
  - Щербет клубничный
  - Щербет малиновый
  - Щербет земляничный
  - Щербет из вина
  - Щербет смородиновый
  - Щербет абрикосовый
  - Щербет вишневый
  - Щербет «Прунельковы»
  - Щербет клюквенный
  - Щербет ванильный
  - Щербет мандариновый
  - Щербет шампанский
  - Щербет апельсиновый
- Пунши
  -
  - Пунш чайный
  - Пунш дневной
  - Пунш пиратский
  - Пунш «Английский»

- Пунш «Суздальский»
- Чай-пунш по-русски
- Чай-пунш по-кубински
- Пунш «Муромский»
- Яичный чай-пунш
- Пунш взбитый
- Пунш яичный
- Пунш «Гоголь-моголь для взрослых»
- Пунш «Охотничий»
- Пунш холодный
- Пунш ромовый
- Пунш красный
- Пунш «Гвоздика»
- Пунш мятный
- Пунш яичный
- Пунш из красного вина
- Пунш с вином и ромом
- Пунш коньячный
- Пунш лимонный
- Пунш «А-ля гляс»
- Пунш апельсиновый
- Пунш «Летний»
- Пунш «Пивной»
- Пунш «Жгучий»
- Пунш римский
- Пунш римский замороженный
- Пунш «Шоко»
- Пунш шоколадный
- Пунш королевский
- Пунш «Шампань»
- Пунш «Кардинал»
- Холодный фруктовый пунш

- Гроги
  -
  - Капитанский грог
  - Грог «Охотничий»
  - Грог молочный
  - Пылающий грог
  - Грог «Дамский»
  - Грог «Ароматный»
  - Грог вечерний
  - Грог медовый
  - Кофейный грог
  - Грог вишневый

- Морской грог
- Грог северный

- Глинтвейны
  -
  - Глинтвейн по-болгарски
  - Глинтвейн застольный
  - Глинтвейн «Новогодний»
  - Глинтвейн фруктовый
  - Глинтвейн «Ночь перед Рождеством»
  - Глинтвейн по-немецки
  - Глинтвейн зимний
  - Глинтвейн «Нектар»
  - Глинтвейн «Дорожный»
  - Глинтвейн пряный
  - Глинтвейн «Шахерезада»
  - Глинтвейн «Русский»
  - Глинтвейн «Шаганэ»
  - Глинтвейн «Спортивный»

- Пиво
  -
  - Пиво-экспресс
  - Пиво, подогретое с сахаром и приправами
  - Пиво домашнее
  - Пиво, подогретое с желтком и приправами
  - Крапивное пиво
  - Пиво боярское
  - Пиво, подогретое с соком
  - Быстрое имбирное пиво
  - Пиво на английский манер
  - Пиво из сосновых побегов
  - Хмельное пиво
- Вина
  -
  - Вино из сухофруктов
  - Вино из вишни
  - Вино из яблок
  - Грушевое вино
  - Сливовое вино
  - Вино из ирги
  - Вино из малины, клубники, ежевики, черники, красной смородины, крыжовника
  - Малиновое вино
  - Вино из красной (белой) смородины
  - Смородиновое вино

- Вино из винограда
- Подмосковное виноградное вино

- Крепкие вина
  -
  - Красное смородиновое вино
  - Вино из смеси ягод
  - Рябиновое вино
  - Вино из сушеных яблок
  - Сливовое вино
  - Вино вишневое
  - Вино фруктово-ягодное
- Медовые вина
  -
  - Медовое красное
  - Медовое белое
  - Медовое крепкое
  - Медовое розовое
  - Медовое отличное

- Целебные алкогольные напитки
  -
  - Алкогольно растительные напитки
  - Рецептура алкогольно-растительных напитков, используемых при заболеваниях
    - Атеросклероз
      - Гречишный напиток
      - Пасленовый напиток
      - Синюховый напиток
      - Терновый напиток
      - Черничный напиток
    - Болезни печени
      - Акациевый напиток
      - Арбузный напиток
      - Гравилатовый напиток
      - Грушевый напиток
      - Дынный напиток
      - Зверобоевый напиток
      - Морковный напиток
      - Мятный напиток
      - Напиток из душицы
      - Подмаренниковый напиток
      - Подорожниковый напиток
      - Посконниковый напиток
      - Пыреевый напиток
      - Репейниковый напиток

- Фиалковый напиток
- Болезни почек
  - Бузиново-цветочный напиток
  - Вересковый напиток
  - Вишневый напиток
  - Инжирный напиток
  - Овсяный напиток
  - Рябиновый напиток
  - Укропный напиток
- Гастриты
  - Абрикосовый напиток
  - Аировый напиток
  - Базиликовый напиток
  - Бедренцевый напиток
  - Брусничный напиток
  - Девясиловый напиток
  - Земляничный напиток
  - Золототысячниковый напиток
  - Зубровковый напиток
  - Зубровниковый напиток
  - Калгановый напиток
  - Калиновый напиток
  - Кизиловый напиток
  - Кисличный напиток
  - Костяничный напиток
  - Кунжутовый напиток
  - Лабазниковый напиток
  - Липовый напиток
  - Малиновый налиток
  - Мандариновый напиток
  - Мелиссовый напиток
  - Ноготковый напиток
  - Огуречниковый напиток
  - Одуванчиковый напиток
  - Ореховый напиток
  - Первоцветовый напиток
  - Персиковый напиток
  - Петрушковый напиток
  - Розмариновый напиток
  - Ромашковый напиток
  - Смородиновый напиток
  - Снытевый напиток
  - Тысячелистниковый напиток
  - Хмелевой напиток

- Цикориевый напиток
- Цминовый напиток
- Черешневый напиток
- Шиповниковый напиток

- Гипертоническая болезнь
  - Боярышниковый цветочный напиток
  - Боярышниковый ягодный напиток
  - Клюквенный напиток
  - Ортосифоновый напиток
  - Рябиновый (арониевый) напиток
- Мочегонные
  - Барбарисовый напиток
  - Крыжовенный напиток
  - Голубиковый напиток
- Ревматизм
  - Бузиново-ягодный напиток
  - Напиток из пижмы обыкновенной
- Язвенная болезнь
  - Облепиховый напиток
  - Сушеничный напиток

Иван Григорьевич Пышнов
Вино, настойки, ликеры

От автора

Спиртные напитки домашнего приготовления всегда пользовались популярностью.

Разнообразие ассортимента виноводочной продукции на полках магазинов не идет ни в какое сравнение с разнообразием настоек, наливок, вин, домашнего пива по рецептам, которые собраны в этой книге.

Качество же алкогольных напитков, которые приготовлены из натурального сырья по проверенным технологиям и испытанным рецептам намного выше, чем то, что предлагает торговля.

История изготовления алкогольных напитков в нашей страны весьма интересна.

Крепкий алкоголь стал производиться в Росии не ранее XV века. Слабоалкогольные напитки – мед, напитки типа сидра, домашнее вино и пиво готовила каждая хозяйка.

Что касается крепких алкогольных напитков, то государство всегда пыталось монополизировать их производство как одно из самых доходных. Водка и вино продавались, выдавались в виде довольствия, процветали питейные заведения.

Но частное производство никогда не прекращалось, даже оставаясь вне закона.

Алкоголь довольно быстро вошел в быт наших соотечественников не без одобрения властей и правителей.

По царскому указу 1721 г. русский солдат получал обязательное довольствие – 2 кружки водки в день (ведро вмещало 16 кружек).

Это составляло 3,75 фунта водки или около 1,5 л на день простого вина крепостью около 15–18°, то есть водки, разбавленной водой в пропорции трехпробного вина.

Как показал в своих исследованиях великий русский химик Д.И. Менделеев, водкой можно называть далеко не всякую смесь воды и спирта. В то время как прежде смешивали различные объемы воды и спирта, Д.И. Менделеев провел смешение различных проб веса воды и спирта, что было гораздо труднее, но дало более точные результаты.

Оказалось, что идеальным содержанием спирта в водке должны быть признаны 40°, которые не получаются никогда точно при смешении воды и спирта объемами, а могут получиться только при смешении точных весовых соотношений алкоголя и воды.

Если учесть, что вес литра воды при 15 °С равен ровно 1000 г, вес литра 100°-го спирта – 795 г, то ясно, что требуется очень точный расчет веса воды и спирта, чтобы получить идеальную водочную смесь.

Так, литр водки в 40° должен весить ровно 953 г. При весе 951 г крепость в спиртово-водной смеси будет уже 41°, а при весе 954 г – 39°. В обоих этих случаях резко ухудшается физиологическое воздействие подобной смеси на организм, и, строго говоря, обе смеси не могут при этом именоваться московской водкой.

В результате проведенных Д.И. Менделеевым исследований с конца XIX в. русской (а точнее – московской) водкой стал считаться лишь такой продукт, который представлял собой зерновой (хлебный) спирт, перетроенный и разведенный затем по весу водой точно до 40°. Этот менделеевский состав водки и был запатентован в 1894 г. как «Московская особая» (первоначально называлась «Московская особенная»).

В то же время во всех западноевропейских странах, где спирт, полученный из разнообразного сырья (свеклы, картофеля, фруктов, риса, ячменя, пшеницы, пальмового сока, сахарного тростника и др.), либо дистиллировался до примерно 40°, либо спирт-ректификат разводился с водой 1:1 по объему, а не по весу, как в России, неизменно получались водки, содержащие 41,5; 42,8; 39,6; 38,7 % спирта, то есть они либо превышали «золотую середину» – 40°, либо не достигали ее. Это сразу же дистанцировало русскую новую водку от всех остальных водкоподобных алкогольных напитков или псевдоводок в других странах, поскольку они стали принципиально физико-технически (а не только качественно) резко отличаться от русской «монопольки».

Любознательному читателю будет интересно познакомиться с историей развития водочного дела в России, признанной колыбелью этого распространенного напитка. Для краткости изложения воспользуемся хронологическим описанием, приведенным в известной работе В.В. Похлебкина «История водки».

1386–1398 гг.

Генуэзские купцы впервые привозят виноградный спирт (аквавиту) в Россию. Он становится известным при великокняжеском дворе, но не производит впечатления. Отношение к нему нейтральное, как к чему-то мелкому, частному, экзотическому, России и ее народа не касающемуся.

1429 г.

В Россию вновь в большом количестве поступают образцы аквавиты как из Флоренции (Италия), завезенные русскими и греческими монахами и церковными иерархами, так и генуэзские, из Кафы, транзитом провозимые через Московское государство в Литву. На сей раз это «зелье» признано вредным; следует запрет на его ввоз в Московское государство.

1448–1474 гг.

В этот период происходят создание русского винокурения, изобретение гонки хлебного спирта из отечественного (ржаного) сырья. И в этот период вводится монополия не только на производство и продажу хлебного вина, но и на все прочие спиртные напитки – мед и пиво, – ранее никогда не подвергавшиеся налогообложению.

Производство алкогольных продуктов с 1474 г. становится прочной (фиксируемой документально) государственной, царской регалией.

1480–1490 гг.

Великий князь ведет спор с церковью с целью запретить ей производство алкогольных продуктов и тем самым ликвидировать брешь в государственной винной монополии, которую церковь подрывала уже самим фактом сохранения своих привилегий.

1505 г.

Впервые отмечены факты экспорта русской водки в соседние страны (Швецию, Чудскую землю – Эстонию, в земли Ливонского ордена).

1533 г.

В Москве основан первый «царев кабак», и торговля водкой сосредоточивается в руках исключительно царской администрации, по крайней мере, в Московском княжестве.

1590-е гг.

Строго предписывается наместникам всех отдаленных от

Москвы областей прекращать всякую частную торговлю водкой в корчмах и шинках, сосредоточивая ее исключительно в царских кружечных дворах и кабаках. Производство и продажа водки сосредоточиваются в руках кабацких голов; водка производится в самих «царевых кабаках».

Кабацкие головы, их помощники и целовальники (ларечные и рядовые) избираются общиной и отчитываются в своей деятельности перед наместником области (края, наместничества) и приказами – Московским, Новая четверть и Приказом Большого Дворца, то есть перед сырьевым (зерновым), финансовым и дворцовым ведомствами. Они сдают годовые доходы, «с прибылью против прежних лет», в остальном же свободны от контроля. Эта система получает наименование «продажи питей на вере», а сами кабацкие головы выступают как подрядчики государства и одновременно его доверенные администраторы по фактическому осуществлению государственной винной монополии.

Эта система продержалась до середины XVII в. В условиях России производство водки и торговля ею «на вере» привели к гигантской коррупции, взяточничеству, злоупотреблениям в области администрации и финансов, распространению воровства, преступности, пьянства – словом, именно к тем отрицательным явлениям, которые до сих пор считаются «специфическими русскими», но которых не было в России до появления винокуренного производства и водки.

Исторический опыт показал, что центральная власть, не обладающая жесткими средствами контроля, не может фактически доверять своей же, «избранной народом», администрации, как только в руках этой администрации оказываются реальные материальные средства.

1648 г.

Финансовые злоупотребления кабацких голов, резкое снижение качества хлебного вина (водки) из-за хищения сырья и фальсификации, рост взяточничества и разорительные последствия пьянства для народа, втом числе срыв посевных за несколько лет (в период пасхального пьянства), вызывают в 1648 г. «кабацкие бунты» в Москве и других городах России, начинающиеся в связи с невозможностью уплатить «кабацкие долги» городской (посадской) ремесленной голытьбой и перерастающие в крестьянские волнения подгородного населения.

Царь (Алексей Михайлович) созывает после подавления бунтов Земский собор, получивший наименование «Собор о кабаках», ибо главным вопросом на нем встает вопрос о

реформировании питейного дела в России.

1651–1652 гг.

Отменяется система откупов, вводимая в периоды крайней нужды правительства в деньгах и отдававшая целые области во власть алчных беспощадных откупщиков. Запрещается продажа водки в кредит, которая способствовала созданию «кабацких долгов» и закабалению людей. Уничтожаются частные и тайные кабаки, усиливается проповедь церкви против пьянства, пересматривается и сменяется штат целовальников за счет изгнания явно коррумпированных элементов, восстанавливаются «демократические» выборы голов из людей «честных», укрепляется продажа «на вере», а не на фактической передаче ее в откуп. Но все это оказывается паллиативом.

К 1659 г.

все возвращается к тому же положению, что и в 1648 г. Потребности государства в деньгах приводят к тому, что уже

В 1663 г.

следует частичное введение откупов в ряде районов, где продажа водки «на вере» не приносит возрастающей прибыли. Финансовые соображения «рентабельности», «выгоды», «свободной конкуренции» ведут вновь к ужасному разгулу пьянства в России и широкому возникновению самогоноварения.

Две системы – казенная и откупная, сосуществуя и «соревнуясь», открыто обнаруживают весь цинизм голой наживы и полного пренебрежения к глубоким, коренным не только народным, но и государственным интересам, так как разорению подвергается трудовой люд, его энергия, являющаяся первейшим капиталом государства.

1681 г.

Все это заставляет правительство вернуться к восстановлению строгого, чисто казенного, государственного винокурения, хотя и не столь прибыльного, как смешанное частно-государственное, введя при этом новый порядок заготовки водки: подрядную поставку водки казне по строго фиксированным ценам или в качестве товарного эквивалента налога, причем подрядчиками должны были выступать дворяне: помещики, крупные вотчинники, давшие к тому же письменное обязательство («порученные записи»), что они в такой-то срок и в таком-то количестве поставят водку казне и тем самым не подведут государство.

Такая система должна была неизбежно сложиться, потому что правительство не обладало своими винокурнями и весь сданный ему в государстве спирт (водку) могло лишь хранить на государственных складах, так называемых «отдаточных дворах»,

где оно могло держать подчиненную непосредственно царю вооруженную военную охрану.

1699 г.

Сборщиками и распорядителями этих товарных водочных подрядных поставок были назначены специальные чиновники – бургомистры, число которых было сравнительно ограничено и которых, следовательно, было легче контролировать. Но и бургомистры не оказались способными противостоять искушениям, связанным с их должностью: они либо прощали за взятки недопоставки водки помещиками и тем самым нарушали интересы государства, либо обсчитывали и обманывали водкосдатчиков, нарушая интересы производителя и торгуя водкой «от себя» или разбазаривая складские запасы водки.

1705 г.

Петр I, решительно склоняясь к тому, что главное в период Северной войны – это получить наивысшую прибыль для государства от продажи водки, причем прибыль деньгами, выплаченными заранее, а не собранными постепенно в результате розничной торговли водкой, переходит к откровенной откупной системе на всей территории России, сочетая ее с казенной продажей и давая откупы наиболее энергичным, богатым и бессовестным людям, исходя при этом из того, что они-то уж соберут, а если не соберут, то все равно сдадут ему на ведение войны и оснащение флота заранее установленную для них откупную сумму. Но эта система держится только десять лет, ибо, почувствовав, что народ далее ее не вынесет, Петр I вводит свободу винокурения в России и облагает всех винокуров винокурной пошлиной, исчисляемой и с оборудования (кубов), и с готовой продукции (выкуренной водки). С этого момента винокурение превращается в одну из отраслей земледелия, ибо им занимаются все, кто производит зерно.

1765 г.

Правительство Екатерины II вводит привилегию винокурения для дворянства, освобождая его от всякого налогообложения, но устанавливая размеры домашнего винокуренного производства в соответствии с рангом, должностью, званием дворянина. Так, князья, графы, титулованное дворянство получают возможность производить больше водки, чем мелкопоместное дворянство, что, впрочем, вполне согласуется с их реальными экономическими возможностями. Вместе с тем привилегия винокурения и размеры производства тесно связываются и с чином дворянина-винокура, косвенно поощряя дворянство к государственной службе.

В то же время все другие сословия – духовенство, купечество, мещанство и крестьянство – лишаются права на винокурение и

должны, следовательно, покупать водку для своих нужд, произведенную на казенных винокурнях. Эта система приводит к тому, что домашнее дворянское винокурение и технически и качественно достигает высокого развития, высокого класса.

Оно нисколько не конкурирует с казенным, не влияет на него, а мирно сосуществует с ним, ибо рассчитано на удовлетворение домашних, семейных потребностей дворянского сословия. И оно не давит на рынок водки в стране, отданный в полное владение государства (казны), которое рассчитывает свою продукцию на все прочие сословия, кроме дворянства. Это дает возможность казенному производству водки, не испытывая конкуренции, держать качество продукции на среднем уровне, обеспечивающем и доход государству, и полную гарантию от убытков и от нервотрепки конкурентной борьбы.

1781 г.

Развитие этой системы приводит к созданию питейных палат, которые обязаны заготавливать определенное количество водки в год в определенных районах на основе сложившейся практики ее потребностей в данной местности. При этом указ 1781 г не предписывал, как и каким путем питейные казенные палаты будут вести эту заготовку годового запаса водки: они могли заказывать ее на казенных заводах, могли и закупать где угодно на стороне, если казенные заводы не успевали обеспечить своим продуктом данный район. Как обычно в России, сочетание двух разных систем, применяемое центральной властью ради гибкости функционирования государственной машины, на практике привело к новому кризису, к нарушению установившегося спокойного, четкого порядка.

Казенные палаты стали постепенно все чаще искать подрядчиков на поставку водки на стороне, среди своих друзей, знакомых лиц, желавших нажиться на казенных заказах. Это привело вновь не только к взяточничеству и коррупции, но и к тому, что постепенно возобладала только подрядно-откупная система, в то время как казенные винокурни постепенно заглохли и почти свернули свою деятельность, ибо им государственная казенная палата давала все меньше и меньше заказов.

1795 г.

Заготовка водки казной практически исчезает вовсе, единой системой правительственного контроля остается откуп. Особенно он господствует вдали от правительственного контроля – в Сибири, но к концу века подбирается и к самому Петербургу. Причиной, по которой государственная власть буквально просмотрела это явление, послужило процветающее в XVIII в. домашнее дворянское винокурение: водки было достаточно и у

дворянства, и при дворе, кроме того, помещики снабжали, разумеется, водкой и собственных дворовых людей и крестьян, не желая, чтобы доход уплывал на сторону.

Купечество, устраиваясь подрядчиками казенного вина, также обеспечивало заодно и себя водкой. Непосредственно не производившим водку оставалось только мещанство, но оно вполне удовлетворялось казенным товаром. Словом, рынок был насыщен водкой, и потому об источниках ее поступления не задумывались.

На нарушение предписаний, на неизбежную при этом убыточность доходов для казны смотрели сквозь пальцы, ибо лично чиновников эта убыточность не касалась. А правительство Екатерины II никогда не вступало в конфликт с аппаратом и с дворянским сословием. И когда Павел I, вступив на престол в 1796 г., решил навести порядок и обеспечить интересы государства, то он вызвал этим, как известно, резкое возмущение дворянства и был убит, что отбило охоту и у его преемника и сына Александра I вмешиваться в этот щекотливый вопрос, связанный с дворянскими привилегиями и с не меньшими неписаными привилегиями растущего класса русского купечества, которое фактически, втихую захватив в свои руки государственную монополию на водку в виде откупов, превратило откупную систему в источник своего непрерывного и бесхлопотного обогащения.

1819 г.

После разорительной Отечественной войны, инфляции русского рубля и бумажных ассигнаций правительство Александра I вновь обратило внимание на то, что откупная система, которая в XVII в. привела к разорению потребителей водки – народа, потому что правительство со своей стороны следило за поступлением в казну своей доли доходов, в XIX в. разорила уже казну, так как потребитель не находился в зависимости от откупщиков при допуске домашнего винокурения или сам следил и оборонял свои интересы, а правительство (казна) об этом контроле не пеклось и позволило откупщикам наживаться на обмане казны. Короче говоря, откупщики брали свое всегда – либо с потребителя (при бдительности казны), либо с казны (при независимости потребителя), но откупная система в любом случае строилась на злоупотреблениях, менялась при этом лишь терпящая ущерб сторона.

1819 г.

Правительство Александра I вводит строгую государственную монополию. Исключение сделано лишь для отдаленной Сибири, где бороться со злоупотреблениями откупщиков все равно было

не в силах правительства.

Отныне государство брало на себя целиком производство водки и ее оптовую продажу, а розницу отдавало в частные руки. Не обладая торговыми точками, государство не могло еще ввести полной монополии в XIX в.

Кроме того, предупреждая спекуляцию государственной водкой, правительство установило твердую цену на нее во всей империи – по 7 руб. ассигнациями за ведро.

Введение казенной монополии на водку сразу же пополнило государственную казну – за год доходы от водки увеличились почти на 10 млн. руб. Со 114 до 123 млн. руб., именно на столько обсчитывали ежегодно откупщики, то есть за период с 1801 по 1820 г. они недоплатили казне почти 200 млн. руб.!

Лишь только выявилось подобное положение, как розничные виноторговцы попытались взять реванш. Они также стали недоплачивать государству, воруя и фальсифицируя продукт и доведя свои выплаты в казну до 12 млн. руб. в 1826 г. В целом и потребление водки стало падать в России, ибо наличие дворянского домашнего винокурения сдерживало и распространение пьянства, и спрос на худшую по качеству казенную водку.

Рынок был насыщен, и в этом случае страдал уже производитель, а не потребитель. Но поскольку в России любой производитель не желал зарабатывать путем повышения качества товара, путем честной конкуренции, то основные производители водки – помещики потребовали отмены конкурирующей казенной монополии.

1826 г.

Новый царь Николай I, желая после подавления восстания декабристов сделать примирительный жест в отношении дворянства и укрепить положение монархии, сразу же с января 1826 г частично восстанавливает откупную систему, а с 1828 г. полностью отменяет государственную монополию на водку. Показательно, что так поступил жесткий царь, всюду укреплявший государственную систему и администрацию. Казалось бы, в этом заложено противоречие. Но ничего парадоксального в этом не было: правитель, желавший упрочить свое положение в государстве, обычно отменял монополию на водку, причем это были не всегда самые слабые, а наоборот, самые сильные государи: Петр I, Екатерина II, Николай I.

Секрет этой тактики состоял в том, что для всех них важен был политический выигрыш, а не прибыль. Они были великими политиками, а не купцами, не «бакалейщиками». И они готовы были заплатить водкой за политический выигрыш, за

политическую стабильность. Такова была их стратегия. Однако цена такой платы была разорительной не только для государства, казны, но и непосредственно для народа – как для его кармана, так в еще большей степени для его здоровья и души. Откупную систему, приносившую гигантскую прибыль кучке алчных негодяев, везде и все ненавидели, ибо она вела к разорению, нищете, безудержному росту пьянства и одновременно к ухудшению качества водки и ее разрушительному воздействию на здоровье населения. Не составила исключения и николаевская откупная система, введенная в 1826 г.

1851 г.

Откупная система обнаружила все свои отрицательные качества, особенно усилившиеся в душной, реакционной атмосфере тогдашней России, где подавлялась любая критика любых мероприятий и откупная система могла держаться буквально на штыках и на забитости населения. Народ, несмотря на то что был втянут в пьянство, насколько мог, старался лишь в вынужденных случаях пользоваться откупной водкой. Доходы от водочных поступлений стали неуклонно снижаться к середине XIX в.

Правительство Николая I крайне нуждалось в деньгах после подавления революции 1849 года в Венгрии и в преддверии намечаемого широкого железнодорожного строительства в империи и подготовки к Крымской войне, к обновлению устаревшего парусного Балтийского флота.

1847–1851 гг.

Постепенно совершается переход к акцизно-откупной системе, когда государство монопольно производит водку на казенных винокурнях и продает ее откупщику по твердой цене в надежде, кроме того, получить с него еще и дополнительную прибыль, которая создастся из суммы, полученной откупщиком в результате розничной торговли.

Но поскольку откупщики, естественно, стремились нажиться как можно больше, получив не только розничную надбавку для казны, но и свою прибыль, то эта система привела к невероятным злоупотреблениям и вызвала сильнейшее народное недовольство. Вот почему сразу после отмены крепостного права в России в общем русле хозяйственных и социальных реформ была проведена и решительная отмена ненавистной откупной системы.

1863 г.

В России вводится акцизная система. Показательно, что осуществление этой меры вынуждено было затянуться почти на полтора десятка лет, ибо откупщики не намерены были уступать свои позиции добровольно. Даже когда население устраивало им

бойкот, даже когда против них объединялись трактирщики – торговцы водкой и сами потребители водки, откупщики все равно находили способы внести сумятицу и обмануть своих противников.

Так, они в одних случаях провоцировали или прямо инспирировали крестьянские бунты, чтобы вызвать применение войск против восставших, в других – шли на беспрецедентную раздачу даровой водки крестьянам, чтобы добиться их благорасположения или срыва тех или иных сезонных работ и нанести ущерб массам, выступающим с бойкотом. Словом, откупщики яростно и всеми средствами боролись за свои «права».

Однако отмена крепостного права, открыв дорогу развитию капитализма в России, заставила царское правительство не считаться с интересами и требованиями какого-либо одного класса, а действовать согласно законам капитализма, законам рынка. Вот почему выбор был сделан не в пользу введения государственной монополии, а в пользу акцизной системы как приноровленной к капиталистическому хозяйству и действующей в странах Западной Европы, на которую смотрели как на образец. Но акцизная система «не пошла» в России, она провалилась как раз с точки зрения своей экономической эффективности и с точки зрения влияний на нравственность общества.

Почему? Во-первых, она сразу сильно понизила цены на спирт и водку, и питейный доход казны упал со 100 млн. руб. до 85 млн. руб.

Во-вторых, не менее резко снизилось качество водки, ибо при низких ценах возросло желание производителей не проиграть в барыше, что вызвало многочисленные фальсификации, замену зернового сырья картофельным и как результат – массовые отравления и смертные случаи.

В-третьих, пьянство, сократившееся в период борьбы народа с откупной системой, вновь достигло умопомрачительных размеров, причем не в виде роста объема потребляемой водки, а по своим социальным и медицинским последствиям, поскольку дешевая низкосортная водка «для народа», бесконтрольность «новой», «современной» рецептуры отдельных водочных фирм привели в целом к катастрофическому росту алкоголизма, к массовому появлению хронических алкоголиков, чего в России до эпохи капитализма при всем имевшемся многовековом пьянстве все же не наблюдалось. Чистая русская ржаная водка предотвращала глубокие, органические и патологические изменения в организме.

1868 г.

Спустя всего пять лет после начала действия акцизной

системы появляются попытки реформировать ее, внести исправления в те перекосы, которые появились в социальной сфере. Все эти попытки реформ, как это часто наблюдалось в истории России второй половины XIX в., сильно отдают «интеллигентством», «идеализмом» и направлены не на суть, а на частности.

Так, предлагали «демократизировать» акцизную систему, «регулировать» ее, введя ограничение числа питейных домов, передачу продажи водки общественности (земству), установив выборность сидельцев, предоставив права сельским сходам запрещать в своем селе, волости продажу водки и т. п. Но это были прожекты, не могущие дать никаких реальных положительных результатов, не способные создать правильной, разумной организации потребления водки в большом государстве.

1881 г.

Совещание министров решило провести более существенные изменения: заменить кабак трактиром и корчмой, то есть точками, которые бы торговали не только голой водкой, но и где к водке можно было бы получать еду, закуску, что, несомненно, вело бы к меньшему проявлению опьянения. Вместе с тем впервые в России был поставлен вопрос о том, чтобы разрешить продажу на вынос порций меньше ведра, то есть ввести розничную торговлю водкой.

До 1885 г. водка продавалась на вынос только ведром, а бутылки существовали лишь для иностранных виноградных вин, которые в этих бутылках и поступали из-за границы. Задачи перехода на бутылочную торговлю водкой, ставившие своей целью разрешить людям пить водку в домашних условиях и не столь много в один присест, наталкивались на такое препятствие, как отсутствие в России развитой и массовой стекольной промышленности. Всего сто с небольшим лет тому назад водку в нашей стране продолжали пить так же, как и в средневековье: из-за отсутствия тары – лишь в определенном месте, трактире, и сразу большой мерой, не менее чарки.

1882 г.

В результате обсуждения «водочного вопроса» большинство провинциалов высказалось решительно за введение строго регулируемой государственной монополии на водку. 15 лет капиталистического эксперимента ничего не дали, кроме ухудшения и разброда.

1885 г.

Проведена частичная реформа акцизной системы по рекомендациям правительства. Но, как остроумно заметил

профессор В.А. Лебедев, «кабак исчез только со страниц Питейного Устава, он возродился в форме трактира», и ничего не изменилось. Не помогло уже и запоздавшее и крайне ограниченное (лишь в обеих столицах) введение бутылочной торговли. Мастеровой люд, купив четвертинку водки, тут же выпивал ее у дверей лавки залпом лишь только потому, чтобы вернуть посуду и получить обратно ее стоимость.

Отсутствие элементарной культуры потребления водки у народных масс, порожденное многовековым существованием кабака без еды, препятствовало любым реформам, направленным на ограничение потребления водки в России. Вот почему после провала реформы акцизной системы и полной неспособности акцизных установлений регулировать производство и потребление водки в стране широкая общественность (прежде всего ученые во главе с Д.И. Менделеевым, а также ряд государственных деятелей и видных юристов) выступила в поддержку введения в России государственной водочной монополии.

Введение монополии разрабатывалось серьезно, и она была задумана не как одноразовая указная акция, а как глубокая реформа, проводимая осмотрительно по этапам, на протяжении восьми лет, последовательно по регионам России – вначале в столицах, а затем на окраинах, сперва в европейской части страны, затем в азиатской.

1902 г.

Государственная водочная монополия вступила в силу по всей стране. Основные задачи, которые она перед собой ставила, сводились к трем пунктам:

1) полностью изъять производство и торговлю водкой в стране из частных рук, полностью ликвидировать подпольное самогоноварение, сделав его ненужным и невыгодным;

2) высоко поднять качественный стандарт водки, сообразуясь с историческим опытом, достижениями русского винокурения и с новейшими техническими и научными достижениями промышленности, гигиены и органической химии;

3) не ставя искусственной и исторически преждевременной задачи ликвидировать пьянство как социальное зло, сделать все возможное для того, чтобы привить русскому народу культуру потребления водки и других алкогольных напитков.

С этой целью, наряду с достижением высокой химической чистоты продукта, снижающей его вредные последствия для здоровья, рекомендовалось всемерно улучшать условия общественного потребления, пропагандировать домашнее потребление в достойной человека обстановке, распространять

знания о применении водки с разными целями и в разных ситуациях, научить смотреть на водку как на рациональный элемент застолья, а не как на средство сильного опьянения или забвения.

Все эти предложения, как и технология нового производства водки, были разработаны комиссией во главе с великим русским химиком Д. И. Менделеевым. Водочная монополия действовала недолго – фактически на протяжении менее десяти лет.

В 1902–1903 гг. она лишь вступила, по существу, в силу впервые по стране, и ее результаты не смогли сразу проявиться.

В 1904–1905 гг., в годы русско-японской войны, был введен запрет на торговлю водкой в ряде регионов страны.

В 1905–1907 гг., в годы первой русской революции, фактически ограничения на водочное производство и торговлю сохранялись или действовали частично.

1906–1913 гг.

Всего семь лет подряд водочная монополия осуществлялась во всем своем объеме и дала ряд положительных результатов по сокращению по крайней мере внешних проявлений пьянства.

Торговля водкой была упорядочена так, что лишь в столицах и крупных городах она велась с 7 ч утра до 22 ч вечера. В сельской местности она завершалась осенью и зимой в 18 ч, а весной и летом продлевалась до 20 ч.

Во время общественных мероприятий – выборов в Думу, общинных собраний (сходов), как деревенских, так и волостных, – торговля водкой строго запрещалась. Усилены были также уголовные наказания за тайное изготовление самогона.

Напомнить обо всем этом необходимо, поскольку многие люди не знают истории данного вопроса, и введение аналогичных ограничительно-регулирующих мер, скажем, в 30-х или 60—70-х гг. XX в, воспринималось большинством людей как некая особая выдумка советского правительства, которая якобы никогда не применялась в дореволюционную эпоху.

2 августа 1914 г.

Правительство России издало постановление о прекращении продажи водки на период войны (1914–1918 гг.) и о сосредоточении всего производства этилового спирта для технических нужд фронта и медицинских целей.

Декабрь 1917 г.

Советское правительство продлило запрет на торговлю водкой на время войны и революции, а затем в июле 1918 г. еще раз приняло постановление о запрете производства самогона и торговли водкой на период гражданской войны и иностранной интервенции. 26 августа 1923 г.

ЦИК и СНК СССР издали совместное постановление о возобновлении производства и торговли спиртными напитками в СССР. С января 1924 г. это постановление фактически вступило в силу.

С начала действия постановления производство советской водки было поставлено и все время находилось на высоком научно-техническом уровне. Все ученые-химики, занимавшиеся изучением физико-химических показателей русской водки, за исключением умершего в 1907 г. Д.И. Менделеева, остались работать в Советской России и внесли свой вклад в дальнейшее совершенствование русской водки советского производства. Это были академик Н.Д. Зелинский, профессора М.Г. Кучеров, А.А. Вериго, А.Н. Шустов и А.Н. Грицианов.

Так, М.Г. Кучеров еще до революции обнаружил в столовом хлебном вине (водке), вырабатываемом заводом П. Смирнова в Москве, поташ и уксусный калий, придававшие смирновской водке своеобразную мягкость, но вредно влиявшие на здоровье. Поэтому от предложил сделать на советских спиртоводочных заводах добавку к водке питьевой соды, которая, сообщая водке «питкость», была не только безвредна, но и полезна для здоровья.

А.А. Вериго предложил надежный и точный метод определения сивушных масел в ректификате и ввел двойную обработку водки древесным углем.

1924 г.

По предложению А.Н. Шустова для обработки сортировки (водно-спиртовой смеси) стали использовать активный уголь «нортит».

1937 г.

Впервые были введены унифицированные рецептуры советских водок, расширен их ассортимент. 1938–1940 гг.

Водки вырабатывались практически только из зерна (рожь, пшеница, ячмень, овес), и перед ректификацией спирт разбавляли водой и очищали только березовым и липовым углем, который до второй мировой войны имелся в СССР в достаточном количестве. Для приготовления столовых водок употреблялся спирт высшего качества двойной ректификации, так называемый «прима-прима», причем его отбирали почти так же, как и в XVIII в., – не более 60 %, используя новейшую аппаратуру. Таким образом, в довоенное время в СССР поддерживался высокий мировой стандарт водки, вводились дополнительные меры для обеспечения высшего качества продукта.

1941–1944 гг.

На время второй мировой войны производство водки сократилось с 90,5 млн. дал (1940 г.) до 20–18 млн. дал (1944 г.).

1948 г.

Производство водки было восстановлено, и последовали новые технологические улучшения: на всех заводах был внедрен способ динамической обработки сортировок активным углем, введены модернизированные песочно-кварцевые фильтры вместо менее эффективных керамических, умягчение воды стали производить катионовым способом.

1967 г.

Утвержден новый стандарт на ректификованный спирт, еще более ужесточивший нормы содержания примесей – лишь тысячные доли процента – 1–2 промилле.

1970–1971 гг.

Введены автоматизированная линия непрерывного приготовления сортировок и очистка сортировок активным углем в псевдокипящем слое. Расширен ассортимент водок: к «Московской особой», «Столичной» и «Экстре» добавились еще «Посольская» и «Сибирская».

1986 г.

В качестве первого крупного мероприятия перестройки было принято правительственное постановление о борьбе с пьянством, результатом которого явился демонтаж ряда ликероводочных заводов или их переоборудование в предприятия безалкогольных напитков. Это решение, принятое без должной исторической и экономической проработки, поставило в тяжелое положение отечественную спиртоводочную промышленность, нанесло ей материальный урон и вызвало широкое недовольство народа, не говоря уже о тех неудобствах бытового и общественного характера (очереди за водкой, самогоноварение, спекуляция водкой и ее суррогатами), которые были следствием этого решения.

1990 г.

Правительственное постановление о борьбе с пьянством было признано ошибочным, и начался трудный процесс восстановления репутации и престижа отечественного винокурения. Сохранившаяся часть спиртоводочных предприятий работает нынче со значительной нагрузкой, усугубляемой нехваткой высокосортного сырья и не в меньшей степени – утратой старых, опытных кадров в этой отрасли, подвергшейся расформированию.

Однако процесс восстановления прежних мощностей производства продолжается, и делается все, чтобы исторически достигнутые оригинальность, высокое качество и своеобразные свойства русской водки были сохранены неизменными как определенная культурно-историческая ценность в области быта и

русского национального застолья.

Получение питьевого спирта (или самогона)

Питьевой спирт *входит в состав крепких напитков и вин. Используется как консервант при заготовках плодов, ягод и соков, является основным компонентом лекарственных и целебных настоек, стимулирует кровообращение (применяется для компрессов и растираний).*

Самогон *– это спиртосодержащая жидкость, полученная*

путем перегонки через кустарные аппараты алкогольной массы, добытой в результате брожения продуктов, содержащих крахмалистые или сахаристые вещества.

***Винокурение** – процесс получения спиртосодержащей жидкости из пищевых продуктов.*

Спирт легче воды, и именно поэтому он большей частью концентрируется в верхних слоях водного раствора и в бражке. Температура кипения спирта – 78,3 °С. Хранить его следует в плотно закрытой стеклянной посуде.

Материалы для производства спирта весьма разнообразны. Легче всего спирт получается из алкогольных жидкостей.

Например, в результате перегонки виноградного вина образуется спирт, служащий для приготовления хорошего коньяка, а яблочное вино после перегонки даст спирт для оригинальной водки «Кальвадос» (см. рецепты).

Для винокурения очень широко используются продукты, богатые сахаром, например, сахарная свекла, но все-таки лучший вариант – продукты, содержащие крахмал: различное зерно или картофель.

Приготовление самогона – сложный технологический процесс, требующий в первую очередь соблюдения температурного режима на отдельных этапах.

Каждый этап включает ряд последовательных операций с заданными параметрами, и только выполнение всех условий позволяет получить конечный продукт высокого качества и экономно использовать сырье.

Поскольку длительность этапов различна, а их выполнение допускает совмещение операций, можно ускорить весь процесс

путем правильной его организации.

Приготовление солода – самый продолжительный этап, который в зависимости от вида зерна длится от 5 до 12 дней.

Приготовление дрожжевого затора длится 16–19 ч, (возможно его совмещение с подготовкой сырья).

Затирание основного припаса, включающее его осахаривание и сбраживание затора, продолжается до трех дней.

Этап *перегонки* зависит от объема и производительности перегонного куба и составляет 5–8 ч при объеме бражки 18–20 л.

Этап *очистки спиртового отгона* позволяет получить продукт высокого качества.

Помните, *что мутный самогон с «дурным» запахом и вкусом – результат небрежного отношения к технологическим требованиям, предъявляемым на всех без исключения этапах приготовления.*

Выбор и подготовка исходного сырья

Основным критерием при выборе сырья является его доступность, то есть минимизация затрат на его приобретение. Наиболее часто в качестве сырья используют сахар, но при этом следует помнить, что сахар не только ценный, но и зачастую дефицитный продукт, в то время как в зависимости от географического расположения региона более доступными могут оказаться другие виды сырья: крахмал, различное зерно, сахарная свекла, картофель и т. п. Для сравнения при выборе исходного сырья приводим таблицу выхода спирта и водки из 1 кг различных видов сырья.

Таблица 1

Вид сырья	Выход спирта, л/кг	Выход водки*, л/кг
Крахмал	0,72	1,52
Рис	0,59	1,25
Сахар	0,51	1,10
Гречиха	0,47	1,00
Пшеница	0,43	0,92
Овес	0,36	0,90
Рожь	0,41	0,88
Пшено	0,41	0,88
Горох	0,40	0,86
Ячмень	0,34	0,72
Картофель	0,11–0,18	0,35
Виноград	0,09–0,14	0,25
Сахарная свекла	0,08–0,12	0,21
Груши	0,07	0,165
Яблоки	0,06	0,14
Вишня	0,05	0,121

✓ *Под водкой понимается 40 %-й спиртовой раствор.*

Выбор исходного сырья во многом определяет качество

готового продукта. Так, например, самогон из сахарной свеклы не годится для приготовления высококачественных сортов самогона, зато он хорошо подходит для простых, острых и резких напитков, отличающихся сравнительно низкой себестоимостью. Самогон из картофеля получается намного лучшего качества, но требует доработки (двойная или даже тройная перегонка, обязательна дополнительная очистка).

Для получения самогона с высокими вкусовыми качествами и хорошим ароматом часто используют различное плодово-ягодное сырье из яблок, айвы, рябины, ирги, вишни, сливы, малины, черешни и других фруктов и ягод.

Одним из главных факторов, влияющих на качество готового продукта – самогона, является сортность исходного продукта и его качество. Так, например, из яблок лучше использовать осенние и зимние сорта, так как они содержат больше сахара, кислот и дубильных веществ, чем летние. Зимним сортам яблок надо дать полежать, но яблоки, созревшие на дереве, более ароматны. Прекрасным сырьем служат плоды айвы. Технологическая спелость айвы наступает после лежки, когда плоды приобретают свойственную каждому сорту окраску, мягкость, сильный аромат; количество сахара и красящих веществ увеличивается, а дубильных и пектиновых – уменьшается.

Широкое применение в качестве исходного сырья получили различные сорта рябины, в том числе черноплодной. Но из-за терпкости и недостаточной кислотности при ее использовании рекомендуется добавить более кислые ягоды (например, на 2 части черноплодной рябины добавляют 1 часть красной смородины). С целью снижения горьковатого привкуса, рябину следует собирать после первых морозов. Ягоды ирги при ее использовании рекомендуется слегка подвялить, что увеличивает их сахаристость и улучшает аромат.

Во многих регионах России в качестве исходного материала применяют различные дикорастущие ягоды: малину, землянику, чернику и др. При использовании малины следует знать, что желтые и белые сорта не пригодны. Черника – очень нежная ягода, поэтому в переработку должна поступать немедленно после сбора, в противном случае она скисает и приобретает неприятный устойчивый запах, сохраняющийся после перегонки.

Иногда для приготовления исходного сырья используют некоторые листовые овощи, например ревень, содержащий до 0,5 % щавелевой кислоты, которая впоследствии дает неприятный травяной привкус. Избавляются от него путем проваривания в эмалированной посуде в небольшом количестве воды нарезанных на мелкие кусочки черешков ревеня.

Наиболее широкое применение как в виноделии, так и в производстве самогона в качестве исходного сырья получил виноград. Можно использовать практически все его сорта, но выход готового продукта (самогона) будет зависеть в основном от показателя сахаристости различных сортов и кислотности, определяющей условия брожения.

Для приготовления крепких напитков высокого качества рекомендуется использовать самогон, полученный из крахмального сырья (пшеницы или другого зерна). Процесс приготовления крахмального сырья можно разделить на два этапа: проращивание зерна (чаще называют приготовлением солода) и подготовка раствора из пророщенного сырья (чаще называют приготовлением солодового молока).

Приготовление солода

Солод – продукт искусственного проращивания зерен злаков, содержащих активные вещества – ферменты. Эти вещества определяют способность солода расщеплять (осахаривать) крахмал на простые сахара, которые затем превращаются дрожжами в спирт. Приготовление солода требует особого внимания и чистоты. Хороший солод – основа высокого качества самогона.

Периоды проращивания зерна для разных культур следующие: 7–8 дней для пшеницы, 5–6 дней для ржи, 9—10 дней для ячменя, 8–9 дней для овса и 4–5 дней для проса. При проращивании в зерне образуются активные ферменты, которые значительно ускоряют осахаривание крахмала.

При необходимости солод следует подсушить, однако после подсушки активность ферментов падает на 20 % и, соответственно, увеличиваются сроки проращивания.

Приготовление солода состоит из ряда обязательных операций, которые включают сортировку зерна, замачивание, ращение, очистку от ростков и сушку. Разберем подробнее эти операции.

Возьмем, например, ячмень. Зерно вначале просеивают через сито, затем моют несколько раз в горячей воде при температуре 50–55 ˚С. После этого замачивают в чистой деревянной или эмалированной посуде, залитой водой наполовину. Всплывшие зерна и мусор удаляют.

Высыпать зерно в воду лучше понемногу – так легче будет удалять мусор. Воду надо менять каждые 7–8 ч. Когда обнаружится, что шелуха легко отделяется от мякоти, кожица зерна надтреснута и обозначается росток, а само зерно при сгибании не лопается, надо заканчивать замачивание и переходить к этапу ращения солода.

Для этого в темном помещении рассыпают зерно слоем до 3 см и накрывают его влажной тканью. В помещении должна поддерживаться температура не выше 17–18 ˚С и влажность не ниже 40 %. Первые 5 дней зерно через каждые 6–7 ч проветривают, переворачивают, а ткань увлажняют. Затем, чтобы снизить потери крахмала, приток воздуха в помещение ограничивают, а повышение в нем температуры в оставшиеся до окончания процесса дни стараются предотвратить, перемешивая и охлаждая зерно.

Основные признаки прекращения роста: длина ростков достигла 5–6 мм, а корешков – 12–15 мм, зерна утрачивают

мучной вкус и при раскусывании хрустят и пахнут приятным огуречным запахом, а корешки сцепляются друг с другом.

После этого солод рассыпают в теплом сухом помещении и подвяливают. Затем сушат в сушильне до тех пор, пока его влажность не составит 3–3,5 %. Температура при сушке не должна превышать 40 °С. Солод высушен, когда он сух на ощупь, имеет сладкий вкус, корешки и ростки значительно уменьшились и легко отделяются при трении в руках, солод имеет характерный приятный запах. Ростки солода следует удалить. Для этого солод протирают руками, а затем провеивают или протряхивают в сите. Солод, высушенный при температуре не более 40 °С, называют «белым»; такой солод имеет высокую активность ферментов (80 %) и хорошо сохраняется. Хранят солод в сухом помещении в закрытой посуде.

Приготовление солодового молока

Для этого процесса предпочтительно использовать смесь солодов: ячменного, ржаного и просяного в соотношении 2:1:1. Для стерилизации солод трижды промывают горячей водой (65 °С). При этом все компоненты солода смешивают, заливают водой, выдерживают 5–8 мин, сливают воду и подсушивают. Затем смесь помещают в кофемолку и размалывают до получения мелкой муки, которую просеивают сквозь сито и оставшуюся крупную фракцию дробят повторно до получения мелкого помола. Для приготовления водно-солодовой смеси (солодового молока) на 2 кг мучного сырья берут 165 г солода и 900—1000 мл воды.

Для смешивания в домашних условиях используют миксер ручной или электрический, в приемную емкость миксера всыпают солод, наливают половину (350–450 мл) общего количества воды, нагретой до 50–55 °С, тщательно размешивают до получения однородной белой жидкости и настаивают около часа. Полученное концентрированное солодовое молоко разбавляют водой (450 мл), размешивают и подогревают до 50–52 °С. Солодовое молоко желательно процедить.

Затирание основного затора

Затирание (приготовление) основного затора является одним из главных этапов в процессе получения самогона. Основной затор состоит из сладкого сусла, приготовленного из крахмалосодержащего или сахаросодержащего сырья, дрожжевого затора и минеральных добавок.

Одним из важных факторов эффективности сбраживания является поддержание оптимальной температуры (не ниже 18 °С и не выше 24 °С). Так, резкое похолодание в начальный период брожения может полностью его остановить, несмотря на то что еще не весь сахар выбродил.

При низкой температуре дрожжи остаются живыми, но не могут работать. В этом случае необходимо повысить температуру; дрожжи смогут продолжить работу и доведут брожение до конца, но для этого предварительно надо их перемешать. Высокая температура брожения гораздо более опасна, так как она может настолько ослабить жизнедеятельность дрожжей, что возобновить их работу не удастся. В этом случае рекомендуем снять резиновой трубкой сусло с дрожжей, добавить свежих и поставить емкость в помещение с температурой не выше 20 °С.

Скорость реакции сбраживания в нормальных условиях пропорциональна концентрации сахара в браге, но следует учитывать, что реакция сбраживания прекращается при достижении концентрации образовавшегося спирта выше 10 объемных процентов. Отсюда следует, что при недостаточном количестве сахара брожение будет происходить медленно, а излишки сахара просто не будут участвовать в реакции образования спирта, что приведет к дополнительным потерям.

При изготовлении сахарного самогона составляющие компоненты (сахар, дрожжи, вода) рекомендуется применять в соотношении 1,0:0, 1:3,0. Данное соотношение можно использовать для многих видов фруктово-ягодного сырья с учетом показателя сахаристости и влагонасыщенности конкретной смеси. Количество дрожжей в этом случае составляет 25–30 %.

Процесс приготовления браги из пшеницы или другого зерна имеет специфические особенности. Зерно замачивают на несколько дней, проращивают три дня в теплом месте, просушивают 12–14 ч. Затем зерно крупно размалывают толкушкой и разбавляют водой в соотношении один к трем, добавляют сахар из расчета 200 г на 1 кг зерна, дрожжи из расчета 50 г на 1 кг зерна, а также солод в соотношении: на 1 л

воды и 2 кг пшеницы или ржи 0,16 кг солодового молока.

Полученную смесь настаивают в теплом месте в течение 10–15 дней, периодически встряхивая и удаляя образовавшуюся на поверхности накипь. В процессе приготовления брагу накрывают материей или марлей, так как ее запах привлекает насекомых.

При приготовлении браги из картофеля рекомендуем следующие соотношения: на 6–8 кг картофеля берется 10 л воды, 0,2 кг смеси солодов, 0,3 кг сахара и 0,15 кг дрожжей. В случае использования гороха в качестве исходного сырья на 2 кг гороха и 7 л воды добавляют 0,1 кг дрожжей, 0,2 кг солода и 0,25 кг сахара.

Окончательно перебродившая брага приобретает специфический, слегка горьковатый привкус; образование пены и выделение газа в ней практически прекращается, хотя при встряхивании емкости пузырьки газа со дна все еще поднимаются. Запах также заметно меняется и из резкого становится кисло-сладким.

Умение правильно определить момент созревания браги весьма важно для получения хорошего самогона. При перегонке перезревшей браги снижаются его качественные параметры, а использование недозревшей браги существенно уменьшает выход конечного продукта. Однако настоящее умение уловить момент, когда брага созрела, приходит с опытом, поскольку для каждого вида сырья существуют свои особые признаки.

При брожении отмечают три стадии: начальное брожение (длится 25–30 ч), главное брожение (длится 15–24 ч) и дображивание (длится 15–25 ч). Надо отметить, что при использовании бражки на основе свекловичного сахара дображивание может длиться до 120 часов.

При начальном брожении бражка насыщается углекислым газом, ее температура немного повышается, сладкий вначале вкус ослабевает.

При главном брожении бражка «ходит» – идет сильное газообразование, поверхность покрывается пузырьками, образующими пену. Температура поднимается до 29–30 °С. Концентрация алкоголя быстро нарастает, вкус бражки становится горьковато-кислым. В конце этого периода брожения концентрация сахаров в бражке уменьшается до 1,5–3 %.

При дображивании уровень бражки понижается, образование пены и выделение газа в ней практически прекращаются, температура уменьшается до 25 °С, вкус становится еще более горьковато-кислым. Запах также заметно меняется и становится кисло-сладким. Концентрация сахаров понижается до 1 %, кислотность бражки повышается.

По окончании брожения бражку нейтрализуют содой, фильтруют и перегоняют в спирт с помощью перегонных аппаратов. Перегонка бражки, кроме получения спирта, имеет целью отделить нежелательные органические примеси.

Важнейшим элементом процесса сбраживания являются дрожжи – вещество из микроскопических грибков, которые и вызывают брожение. Спирт является продуктом жизнедеятельности дрожжей, но, когда крепость браги достигает 15°, большинство видов дрожжей погибает, независимо от наличия в браге еще не перебродившего сахара.

При брожении плодово-ягодного сырья можно использовать так называемые «дикие дрожжи», которые легко получить в домашних условиях. Для этого спелые ягоды (мыть их нельзя, так как можно смыть дрожжи, находящиеся на поверхности) разминают и помещают в стеклянную бутыль. На 2 стакана размятых ягод кладут полстакана сахарного песка и наливают стакан воды.

Смесь взбалтывают, закрывают ватной пробкой и ставят в темное теплое место на 3–4 дня. Затем сок отделяют от мезги через марлю и употребляют вместо селекционных дрожжей.

Для обеспечения нормального брожения на 10 л браги добавляют 300 г закваски. Срок хранения закваски не более 10 дней. Обычные дрожжи в самогоноварении можно заменить и другими продуктами, например, томатной пастой. В зависимости от концентрации ее берут в 2–3 раза больше, чем дрожжей. Употребляют для этих целей и отвар хмеля.

Варианты приготовления самодельных дрожжей

Первый способ. 1/2 стакана пшеничной муки заливают 3/4 стакана теплой воды. К этой смеси ежедневно в течение трех суток подливают по столовой ложке теплой воды. На четвертые сутки массу проваривают, помешивая, на слабом огне, после чего ее надо остудить и всыпать еще столовую ложку муки. Эту операцию повторяют 2 раза в последующие двое суток. Приготовленную массу держат в посуде, накрытой полотенцем, при комнатной температуре (20–22 °С). К концу недели дрожжи будут готовы. Хранят их в плотно закрытой стеклянной банке в холодильнике, не замораживая, 8—10 суток и используют так же, как прессованные дрожжи.

Второй способ. Две столовые ложки хмеля (сушеных женских соплодий) заливают двумя стаканами кипятка и варят 5—10 мин. Отвар процеживают сквозь сито и еще раз доводят до кипения. Затем в чистую эмалированную посуду всыпают стакан пшеничной муки и постепенно вливают и тщательно перемешивают горячий отвар. Накрывают емкость чистым полотенцем, держат в теплом месте 1,5–2 суток, после чего дрожжи готовы. На 5 стаканов затора кладут стакан дрожжей. Оставшиеся дрожжи сохраняются в холодильнике 2–3 суток, если всыпать в них стакан муки и дать постоять в тепле 4 ч.

При дальнейшем использовании дрожжи сначала разбавляют стаканом теплой воды и помещают на 1,5–2 ч в теплое место.

Во время брожения, помимо реакции получения этилового спирта, одновременно происходит окисление образовавшегося спирта, в результате чего образуются вредные продукты окисления, попадающие в самогон. Так, например, уксусный альдегид, который образуется при взаимодействии этилового спирта с воздухом, относится к третьему классу опасности. Не менее опасными являются и другие продукты окисления: этанол, метан и уксусная кислота.

Содержание перечисленных продуктов окисления в браге, а следовательно и в конечном продукте – самогоне, можно значительно снизить путем ограничения доступа воздуха во время брожения (установка водяного затвора). К некоторому снижению содержания вредных продуктов окисления приводит увеличение скорости сбраживания за счет дополнительного внесения сахара в брагу (то есть повышения концентрации сахара на 15–20 %), что отрицательно сказывается на себестоимости

готового продукта.

Перегонка

Перегонка зрелой бражки позволяет получить спиртовой раствор повышенной концентрации. Перебродившая бражка содержит от 8,5 до 14,5 % алкоголя. Для перегонки бражки необходимо смонтировать перегонный куб, подключить охлаждение, проверить герметичность соединения трубок и уплотнений. Перегонку можно проводить с использованием различных нагревательных устройств, в том числе и газовых горелок с открытым огнем, но предпочтительнее использовать закрытые теплонагревательные приборы.

При перегонке бражку заливают в перегонный куб, заполняя не более двух третей объема куба, закрывают уплотненной крышкой и нагревают. Сначала нагрев проводят с высокой скоростью (до 5 °С/мин), затем при достижении температуры 70 °С снижают скорость нагрева до 1 °С/мин. Температуру измеряют термометром 0—100 °С.

При кипении бражки образуются пары, содержащие в несколько раз больше алкоголя, чем раствор *(табл. 2)*.

Таблица 2

Точка кипения смеси, °С	Содержание алкоголя в смеси, °	Содержание алкоголя в парах, °
100	0	0
98,75	1	13
97,5	2	28
95	5	42
93,75	7	50
92,5	10	55
91,25	12	61
90	15	66
88,75	18	68
87,5	20	71
85	30	78
83,75	40	82

Кипение бражки начинается при температуре 90–93 °С в

зависимости от концентрации алкоголя. При появлении первого отгона надо снизить скорость нагрева, установить скорость истечения отгона 120–150 капель в минуту и измерить его температуру.

При температуре отгона выше 30 °С следует увеличить охлаждение и циркуляцию воды в холодильнике. Затем надо стабилизировать скорость истечения отгона и довести ее до максимально возможной, но не допускать выброса бражки в трубопровод прибора.

При перегонке температура бражки в паровичке прибора будет медленно повышаться, и при достижении 98,7 °С перегонку следует закончить, поскольку содержание алкоголя в бражке составляет менее 1 %, а кроме того, при такой температуре происходит интенсивное накопление в спирте сивушных масел.

Для того чтобы перегнать весь алкоголь, содержащийся в первоначальном объеме бражки, надо перегнать не более одной трети ее объема.

Однократная перегонка дает отгон в три раза более концентрированный. Для получения сырого, то есть неочищенного, спирта концентрацией 80° перегонку проводят несколько раз, количество перегонок зависит от устройства перегонного прибора. Некоторые конструкции перегонных кубов позволяют получать концентрацию спирта 72–80° после второй перегонки.

В результате первой перегонки надо получить отгон по объему не более половины первоначального объема бражки, использованной при перегонке (3 л отгона получают из 6 л бражки). После перегонки спиртовой отгон обрабатывают содой, повторно перегоняют и проводят его ректификацию, в результате которой получают очищенный питьевой спирт – ректификат.

Перегонка первичного отгона. Спиртовой отгон после первой перегонки нейтрализуют добавлением каустической соды или золы березовых дров (10 г соды на 1 л отгона). Для повторной перегонки спиртовой отгон сливают в перегонный куб, заполняя не более 3/4 его объема. Сначала нагревают интенсивно, а при достижении температуры 70 °С снижают интенсивность нагрева. Температура кипения отгона находится в пределах 85–87 °С, до этой температуры нагрев ведут медленно. При появлении вторичного отгона скорость нагрева надо увеличить и стабилизировать максимальное истечение отгона.

В процессе второй перегонки контролируют концентрацию спирта в приемнике посредством спиртомера. При достижении концентрации вторичного отгона 55–60° полученный спирт надо слить в другую емкость и продолжить перегонку второй фракции

до тех пор, пока температура кипения не поднимется до 98,5 °С.

Полученный спиртовой отгон второй фракции с низкой концентрацией алкоголя (30°) надо перегнать еще раз. Для этого следует измерить объем отгона, а также объем полученного спирта. Суммарный объем спирта двух фракций, полученный в результате второй перегонки, составляет не более 1/2 первоначального объема спиртового отгона.

Концентрацию спирта приближенно можно определить методом сжигания. Для этого небольшую пробу (20 мл) спирта помещают в столовую ложку и подносят зажженную спичку: возгорания не происходит – концентрация менее 30°; возгорание прерывистое, с мигающим пламенем – концентрация 35–38°; ровное устойчивое горение с высоким пламенем, водный остаток менее половины начального объема – концентрация спирта более 50°.

Выход алкоголя зависит от вида сырья и качества выполнения всех операций. Этот показатель характеризует эффективность использования сырья и квалификацию производителя.

Очистка самогона

Самогон кроме этилового спирта и воды содержит еще и вредные примеси, которые необходимо удалить.

Для каждого вида примеси применяют свой способ очистки, но чаще всего используют марганцовку и древесный уголь. При правильном применении этих способов очистки самогон из хорошего сырья достигает «хрустальной» чистоты.

Приводим несколько проверенных практикой и временем старинных рецептов очистки:

1. Перед перегонкой в зависимости от величины куба положить от трех до шести горстей просеянной золы березовых дров с несколькими горстями соли. Вторую перегонку проводить без золы и соли.

2. На 6 л самогона добавить 1 л свежего молока и перегонять так, чтобы шло чисто и не было ни малейшей частицы погону.

3. В 12,3 л самогона насыпать 400 г чистых березовых углей. Настаивать до тех пор, пока все угли не осядут и водка не станет чистой, после чего ее слить, разбавить водой в соотношении 2:1 (одна часть – вода), добавить 800 г изюма и перегнать еще раз.

Полная схема очистки включает химическую очистку, специальную перегонку, фильтрование и настаивание. Для любой очистки надо брать самогон после первой перегонки и вести процессы при комнатной температуре, так как высокоградусный спирт плохо отдает примеси, а при повышенной температуре некоторые вещества попросту не улавливаются. Этот самогон обрабатывают раствором марганцовки из расчета 1–2 г на литр, причем нужное количество марганцовки лучше предварительно развести в небольшом количестве кипяченой воды. Раствор выливают в самогон, тщательно размешивают и оставляют до выпадения осадка и осветления (в пределах 8—10 ч). После этого самогон фильтруют через полотно и проводят специальную перегонку.

При перегонке высокоградусного самогона его разбавляют водой до концентрации 40–45°, затем помещают в куб и проводят нагревание с высокой скоростью до 60 °С, а затем, снижая скорость нагрева, медленно доводят до температуры кипения, которая находится в интервале 83,5-84,5 °С.

Первую полученную фракцию, объем которой составляет примерно 5–8 % от объема алкоголя, в дальнейшем используют только для технических целей. Здесь содержатся легкокипящие примеси.

Вторую фракцию получают при повышенной скорости нагрева до температуры 96–97 °С. Ее и используют для получения напитков.

Третья фракция содержит спирт низкой концентрации, зато имеет высокое содержание сивушных масел. Ее можно перегнать еще раз.

После перегонок проводят фильтрацию через различные фильтры. Лучше вновь развести самогон до концентрации 40–45°. Можно ограничиться только фильтрацией через активированный уголь. Значительно проще употреблять изготовленный в домашних условиях древесный уголь. Для повышения его поглотительной способности необходимо обязательно очистить древесину от коры ивырезать из чурок сердцевину и сучки.

Чаще всего древесный уголь для очистки спирта приготовляют из березовых и дубовых дров. Дрова распиливают на небольшие плашки 3–5 см, раскалывают на чурбачки, просушивают в течение 2–3 недель в теплом помещении, затем кладут в чугунный или железный котелок с крышкой и нагревают на сильном жару в печи или на костре до полного пережигания, которое длится 1,5–2 ч. Пережженный уголь остужают вместе с котелком при плотно закрытой крышке. После этого уголь используют для обработки спирта и изготовления фильтров. Хранят в плотно закрытой посуде.

Перед употреблением уголь дробят до размера кусочков 5–7 мм, просеивают сквозь сито и отделяют пыль, которую не используют. Уголь можно использовать многократно, если перед употреблением восстановить его свойства. Для этого необходимо обработать уголь 2 %-м раствором соляной кислоты, промыть водой и высушить, а затем снова прокалить уголь на огне в закрытом котелке.

Поглотительная способность угля разных деревьев в порядке убывания такова: буковый, березовый, сосновый, липовый, еловый, дубовый, осиновый, ольховый, тополиный.

Казалось бы, получение древесного угля в городской квартире невозможно из-за дыма и копоти. Но, сделав несложное устройство, этих неудобств можно избежать. Надо взять массивную литую кастрюлю типа гусятницы (ни в коем случае не эмалированную). В крышке просверлить отверстие и нарезать резьбу. На отрезке трубки 80—100 мм нарезать резьбу соответственно резьбе отверстия. Трубку вкрутить в отверстие – получится штуцер.

Затем на штуцер туго надеть резиновую трубку, а другой конец трубки опустить в банку с водой. В кастрюлю на дно положить обломки березовых, ольховых, ивовых веточек, накрыть

крышкой, по периметру крышки промазать глиной, чтобы не было утечки дыма. Кастрюлю поставить на огонь и прокалить. Дым будет попадать в воду и фильтроваться. После нагрева кастрюлю охладить, вынуть готовый древесный уголь.

Угли заливают самогоном (из расчета 50 г на литр) и, взбалтывая емкость по 3–4 раза в день, настаивают. По истечении трех недель настаивают еще неделю, но уже не взбалтывая, а затем фильтруют.

Для очистки ароматизированных самогонов употребляют сложные составные фильтры. Они изготавливаются из материи, ваты, песка (древесного угля). Матерчатый фильтр делают из плотной ткани, которую сшивают в виде конусного мешка. Песчаный фильтр изготавливают из чистого крупнозернистого песка, который просеивают через сито, промывают в проточной воде, а затем кипятят или прокаливают в течение 30–40 мин.

Составной фильтр собирают следующим образом. В неметаллическую воронку кладут двойной слой марли и слой ваты, насыпают заготовленный песок слоем 20–30 мм, а сверху укладывают второй слой марли. Такой фильтр пропускает около одного литра самогона в час. Песок можно заменить толченым углем, при этом вместо нижнего слоя марли нужно взять полотно.

Улучшение вкусовых и цветовых качеств самогона

Любой напиток оценивается прежде всего по внешнему виду, консистенции, запаху и вкусу. Улучшить вид и аромат напитка, придать ему определенный привкус помогают различные добавки. Только ленивый, не уважающий себя и продукт изготовления человек будет пить самогон в чистом виде.

При подслащивании обычно используют специальный сироп, для приготовления которого 1 кг сахара варят в 1 л воды, снимая пену до тех пор, пока она не перестанет появляться. Затем остужают и выдерживают две недели, чтобы оставшийся в нем тончайший «ил» опустился на дно.

При смешивании самогона и сиропа или меда происходит выделение газов и нагревание смеси. Если газовыделение закончилось, значит, процесс завершен. Затем добавляют несколько таблеток с активированным углем и тщательно взбалтывают. Настаивают 1–2 ч при комнатной температуре и процеживают через плотную ткань. Напиток разливают по бутылкам и выдерживают двое-трое суток при температуре 3–4 °С. После этого он приобретает приятный вкус, а спиртовой привкус практически исчезает.

Подслащивать самогон можно и вареньем. Для этого на 3 л самогона надо класть 3–4 чайные ложки варенья.

При приготовлении различных сортов крепких напитков на основе самогона применяют искусственные ароматизированные красители или растительные вещества как в сыром, так и в заранее приготовленном виде. Химические добавки применяют в соответствии с указаниями на упаковке красителя и рекомендуемой дозировкой.

Существует много способов подкрашивания самогона. Так, например, *золотисто-оранжевый или померанцевый цвет* напиток приобретает при настаивании на шафране и добавлении небольшого количества сока из ягод голубики или черники. Некоторые настаивают самогон на померанцевой корке, корке недозревшего апельсина или перегородках грецкого ореха.

В желтые цвета красят так же, как в золотистый, употребляя большее или меньшее количество шафрана, с помощью которого можно получить все оттенки желтого цвета. Желтый цвет получается при настаивании с мелиссой, вероникой или мятой, а также с листьями петрушки, хрена или сельдерея. Иногда самогон перегоняют вместе с шафраном, а полученную эссенцию хранят в

темноте в плотно закупоренной бутылке.

В красный цвет самогон окрашивают настаиванием сушеных ягод черники. Используют также смесь пищевой карминовой краски и винного камня (соотношение 6:1), которые размельчаются до порошкообразного состояния и растворяются в горячей воде. Полученный раствор процеживают и добавляют к самогону.

Алый цвет получается, если 4 г порошка пищевой краски и 4 г порошка очищенного винного камня варить в 1,1 л воды. Дать отстояться, процедить через марлю и хранить для дальнейшего использования. Этим раствором можно подкрашивать самогон в алый цвет различных оттенков, в зависимости от количества красителя.

Фиолетовый цвет можно получить, если подкрашенный кармином самогон процедить через цветы бедренца или тысячелистника. Можно в подкрашенный кармином самогон добавить несколько капель густого отвара черники или сандала. А проще всего – настоять самогон на семенах подсолнечника.

Процеживанием самогона через бедренец или тысячелистник получают *бледно-синий цвет.*

Голубой цвет получается при настаивании самогона на цветах васильков.

Различные *оттенки желтого, красного и фиолетового* можно получить добавлением в самогон различных сортов варенья.

Для получения *зеленого цвета* надо три-четыре горсти кервеля мелко истолочь и, положив его в тонкую ткань над воронкой, процедить через нее самогон. Можно также настаивать самогон с листьями черной смородины, соком листьев петрушки, а также перьев лука. При использовании зеленого лука его следует промыть, положить в горячую воду и вскипятить два раза. Затем переложить в холодную воду, отжать через ткань сок из перьев и варить его в серебряной разливной ложке до тех пор, пока объем сока не уменьшится вполовину. Так получится зеленая краска.

Чтобы получить *коричневый цвет,* следует растопить сахарный песок в медном тазике и держать на огне до тех пор, пока он не примет совершенно темный цвет. Полученную массу развести горячей водой или подогретым самогоном и хранить в стеклянной плотно закупоренной посуде.

Для получения *светло-коричневого цвета* необходимо перегонять брагу с корнем калгана.

Подкрашивание лучше производить после подслащивания, чтобы не испортить потом цвет и прозрачность жидкости.

Вот еще несколько народных способов улучшения вкусовых и

цветовых качеств самогона.

«Коньяк». *Первый способ.* На 3 л крепкого самогона добавить по одной столовой ложке сахара и хорошего чая, 3 лавровых листка, 5 горошин черного перца, 3–5 гвоздичек, на кончике ножа ванилин, несколько лимонных или апельсиновых корок. Выстойка – 10 дней.

Второй способ. На тот же объем – 3 лавровых листка, 6 горошин душистого перца, 6 – горького, 3 столовые ложки сахара, 1/4 столовой ложки ванилина, 1 столовую ложку корицы, 2 столовые ложки чая, 6 гвоздичек. Все это связать в марлю, опустить в банку.

Третий способ. На тот же объем – 3 чайные ложки сахара, столько же растворимого кофе, 3 лавровых листка, 5 гвоздичек, 8 перчинок.

«Старка». В 0,5 л добавляют 5 капель аммониака (аммонийная соль, используется в медицине и ветеринарии), хорошо перемешивают.

Настойка на полыни. Сушат в тени верхние листья и цветы полевой полыни, кидают в водку, на четверть емкости. Употребляют через неделю-две.

«Кантабас». Берут почки смородины, насыпают половину бутыли и наливают дополна водкой. Бутыль накрывают чистым полотном, шесть недель выдерживают на солнце. Процеживают, дают отстояться, разливают по бутылям. Чем дольше хранится напиток, тем вкуснее он становится.

«Сливовица». Насыпать переспелой, уже морщинистой венгерки (почти полную бутыль). Залить водкой. Оставить на шесть недель. Водку слить, запечатать. Оставшиеся сливы залить сахарным сиропом. Через три недели его слить, перемешать с водкой. Процедить, разлить в бутылки, плотно закупорить. Пить через полгода.

«Вишневка». Приготавливать так же, как в предыдущем рецепте «Сливовицу». Использовать спелые и переспелые вишни.

Все мы знаем заводские марки водки «Зубровка», «Зверобой» и т. п. Подобные и многие другие можно сделать в домашних условиях, используя различные травы, ягоды, фрукты. Многие ароматизированные водки приобретают ярко выраженный

лечебный эффект. Для получения аромата можно использовать многие лечебные травы, почти все ягоды, фрукты.

При выборе сырья следует помнить, что растения в процессе роста вырабатывают огромное количество сложных химических соединений, которые принято условно делить на биологически активные и сопутствующие.

Биологически активные вещества (они наиболее ценны, хотя содержатся в растениях обычно в небольшом количестве), как правило, обладают целебными свойствами и неразрывно связаны с сопутствующими, которые, так или иначе, влияют на действие основного соединения. Поэтому применение ароматизирующих и вкусовых растительных добавок требует тщательного подбора и определенных пропорций при рецептурном составлении и приготовлении напитков определенной направленности.

На территории России представлен широчайший спектр различных растений, применяемых в качестве вкусовых и ароматизирующих добавок при изготовлении качественных сортов самогона. Но, в зависимости от климатических условий, особенно в зимне-весенний период, найти подходящее сырье в естественном виде не всегда представляется возможным. Поэтому растения, с помощью которых ароматизируют напитки, заготавливают заранее.

Активные вещества образуются и накапливаются в растениях в определенные периоды их развития, поэтому и заготовка производится в строго определенное время.

Распределяются эти вещества в растениях неравномерно: у одних (ландыш, толокнянка, брусника) они сосредоточены в листьях, у других (валериана, кубышка, солодка, калган) – в корнях, у третьих (липа, ромашка, боярышник, пижма) – в цветках, у четвертых (шиповник, калина, можжевельник, малина) – в плодах и т. д.

Как правило, надземные части растений накапливают максимальное количество активных веществ в период цветения – в это время их и следует собирать. Плоды содержат наибольшее количество активных веществ во время полного созревания. Почки собирают ранней весной, когда они набухли, но еще не тронулись в рост. Кора пригодна к употреблению в период весеннего сокодвижения. Корни заготавливают поздней осенью, после увядания надземной части растений. Все надземные части растений собирают в сухую, хорошую погоду, поскольку, увлажненные росой или дождем, они портятся при сушке.

Самый простой способ ароматизации напитка – настаивание. В уже готовую водку добавляют тот же зверобой, зубровку и настаивают.

Интересно, что наибольшее количество ароматных веществ растения отдают при крепости растворителя 45–50°. То есть не обязательно использовать спирт и даже первач. Если настаиваемое растение время от времени менять на свежее (с той же водкой), получите концентрированный настой, которым потом можно улучшать водку.

Практичнее всего настаивание производить в стеклянной посуде. Если гости придут скоро, а очень хочется угостить их ароматизированной водкой, поставьте бутылки в кастрюлю с водой на деревянные бруски, покипятите часок. Остудите в холодной воде.

Не забывайте и о пряностях, особый неповторимый аромат которых обусловливается высоким содержанием эфирных масел и глюкозидов, которые накапливаются в тех или иных частях растений. Ассортимент пряностей огромен, и классифицировать их принято по тому, какая именно часть растения употребляется:

семена – горчица, мускатный орех, анис, тмин; плоды – перец (душистый, черный и красный, горький), кардамон, ваниль;

цветы – шафран, гвоздика; цветочные почки – каперсы;

листья – лавровый лист, укроп, эстрагон, майоран, чабер; кора – корица, кора дуба;

корни – хрен, имбирь, пастернак, золотой корень.

Сами по себе пряности не обладают сколько-нибудь значительной питательной ценностью, но способствуют получению великолепного аромата и приданию изысканной вкусовой и цветовой окраски самогону и лучшему его усвоению организмом, поэтому обойтись без них при приготовлении качественных напитков невозможно.

Стоит добавить в самогон шепотку корицы, тмина или шафрана, и сразу же происходит чудо: безвкусный, а зачастую и неприятный напиток становится удивительно приятным на вкус…

Приготовление коньячного спирта

Для изготовления коньячного спирта сначала путем сбраживания виноградного сока получают виноматериал. Из виноградного сока готовят сусло, которое сбраживают в течение 3–4 недель в закрытых емкостях под водяным затвором. Этот виноматериал – перебродившее сусло – подвергают многократной перегонке, в результате которой получают коньячный спирт.

Перегонка виноматериала. Перегонка виноматериала позволяет получить спиртовой раствор повышенной концентрации. Перебродившее сусло содержит от 8,5 до

12,5 % алкоголя. Перегонка основана на свойстве алкоголя концентрироваться в парах в большей степени, чем в водных растворах.

Для перегонки виноматериал помещают в перегонный куб и нагревают до температуры кипения, которая, в зависимости от содержания спирта, может быть 83–93 °С. При кипении сусла образуются пары, в которых содержится в несколько раз больше алкоголя, чем в растворе. Процесс первой перегонки коньячных виноматериалов проводится традиционным образом (см. выше).

Вторая перегонка. Виноградный спирт-сырец подвергают повторной перегонке с разделением на фракции: головную, среднюю (коньячный спирт первого сорта) и хвостовую. В кубе остается отработанная жидкость.

Вторая перегонка спирта-сырца с разделением фракций является очень ответственным процессом, так как от правильного отбора фракций и соблюдения требуемой скорости сгонки во многом зависит качество коньячного спирта. Вторая перегонка проводится в аппаратах с водяным обогревом.

При второй перегонке сначала выделяется головная фракция крепостью 82–84 % об., содержащая значительное количество альдегидов, эфиров и высших спиртов, обладающая резким запахом и неприятным вкусом. Эта фракция отбирается в течение 20–40 мин в количестве 1–3 % объема спирта-сырца.

При достижении дистиллятом крепости 74–77 % об. резкий запах ослабевает, и с этого момента начинают отбирать среднюю фракцию (коньячный спирт). Выход этой фракции составляет 30–35 % исходного объема спирта-сырца. При отборе крепость дистиллята постепенно падает и в среднем составляет 60–70 % об.

При понижении крепости дистиллята до 50–40 % об. переходят к отбору хвостовой фракции. Объем хвостовой фракции составляет 17–23 % объема спирта-сырца. Оставшаяся в кубе

отработанная жидкость составляет 37–52 % объема взятого спирта-сырца.

Выделенная средняя фракция является коньячным спиртом, который сразу (без ректификации) заливают в дубовые бочки на длительную выдержку.

Выдержка и уход за коньячным спиртом. Свежий коньячный спирт бесцветен, имеет жгучий вкус и недостаточно ароматен. При выдержке в дубовых бочонках в нем происходят значительные изменения.

Бочонок наполняют спиртом при температуре 18–20 °С, оставляя свободное пространство (1–2 % объема) для возможного расширения спирта при изменении температуры. Наполненные дубовые бочонки забивают шпунтами и устанавливают в хранилище.

Хранят коньячный спирт при температуре воздуха 18–20 ± 3 °С и влажности 75–85 %. Важно поддерживать в хранилище постоянную температуру. Шпунты парафинируют для предотвращения потерь спирта. Во время хранения в бочонки ежегодно доливают спирт, проводят дегустацию: проверяют окраску, содержание спирта и кислотность. Проверяют также состояние бочонков, которые не должны иметь даже незначительной течи и подтеков.

Продолжительность выдержки обусловливается назначением спирта и составом будущих коньяков. Чем длительнее выдержка, тем лучше качество коньячных спиртов. Для выдержки коньяка используют дубовые бочонки, изготовленные из дуба в возрасте 70—100 лет.

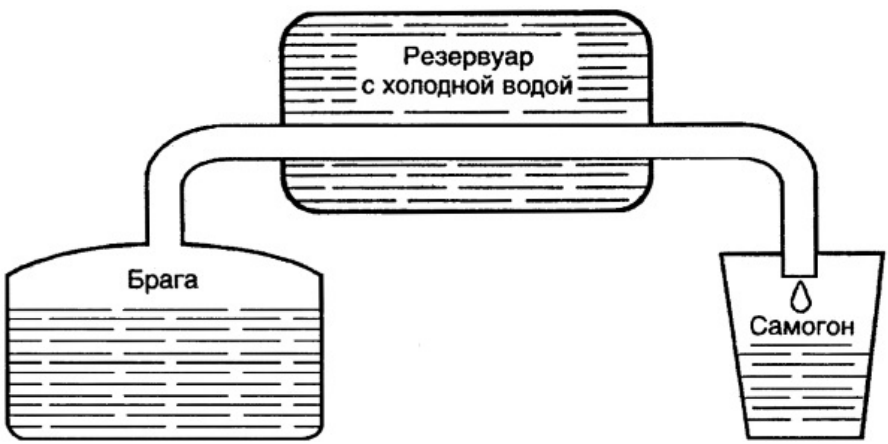
Пластины для бочек колют из распиленных брусков. Сучки нарушают свойства древесины, поэтому древесина с сучками не используется для приготовления бочонков. Старые коньячные бочонки представляют большую ценность, их нельзя использовать для хранения других жидкостей и вин.

Обычно такие спирты выдерживают 3–5 лет. После выдержки из коньячного спирта готовят коньяки.

Оборудование

Существует большое количество конструкций перегонных аппаратов: от самых простейших до сложных, с электроникой и системой автоматики. В данном разделе описан общий принцип работы таких аппаратов, а также приведены конструкции, изготовление которых под силу любому домашнему умельцу.

Поскольку технологический процесс перегонки сводится к нагреванию сырья и конденсации образующихся паров, весь диапазон различных конструкций аппаратов для перегонки может быть представлен одной принципиальной схемой:

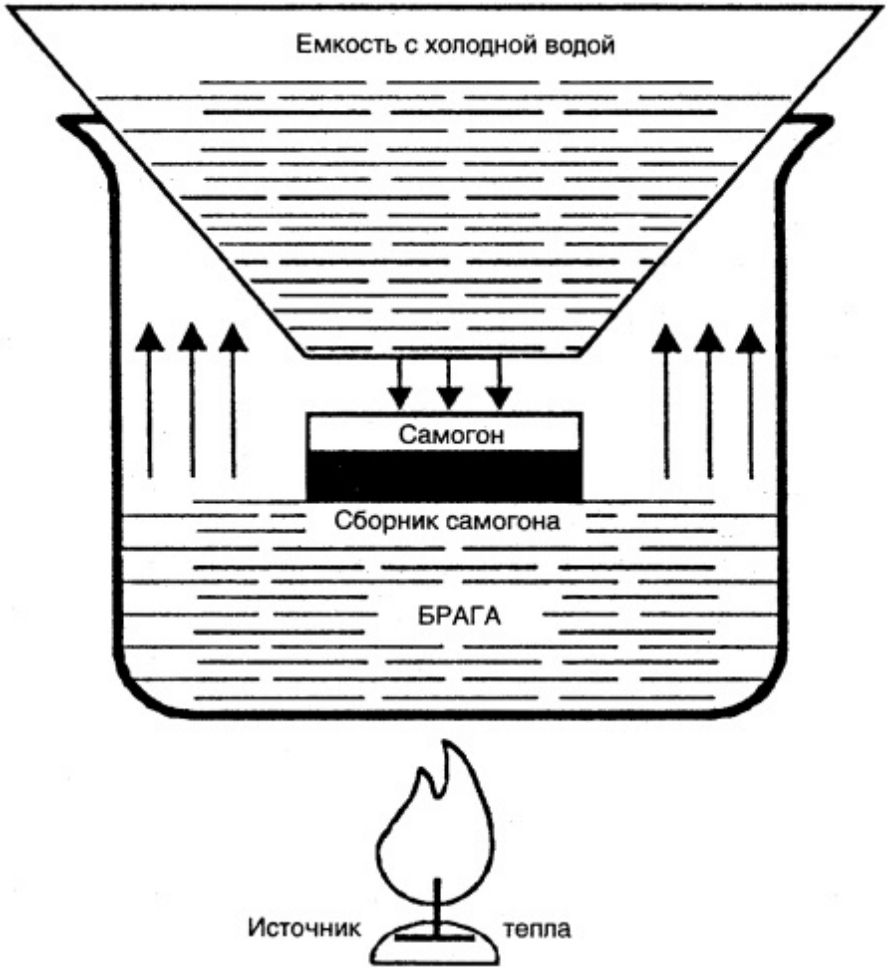


Качество получаемого самогона зависит не только от сырья, рецепта и правильности ведения технологического процесса, но и во многом от конструкции аппарата для перегонки. Используя приведенные здесь общие сведения, можно изготовить большое количество самых разнообразных конструкций самогонных аппаратов.

Самый простой аппарат для перегонки – «Тарелку» можно собрать из кастрюли и двух тарелок, одна из которых просто плавает на поверхности бражки, а другая (с водой) служит холодильником.

Бражка нагревается при помощи горелки, при этом спиртосодержащий пар поднимается вверх, конденсируется на стенках верхней тарелки и скатывается каплями в плавающую тарелку. При завершении перегонки спиртовой раствор, образовавшийся в тарелке-приемнике, аккуратно сливают.

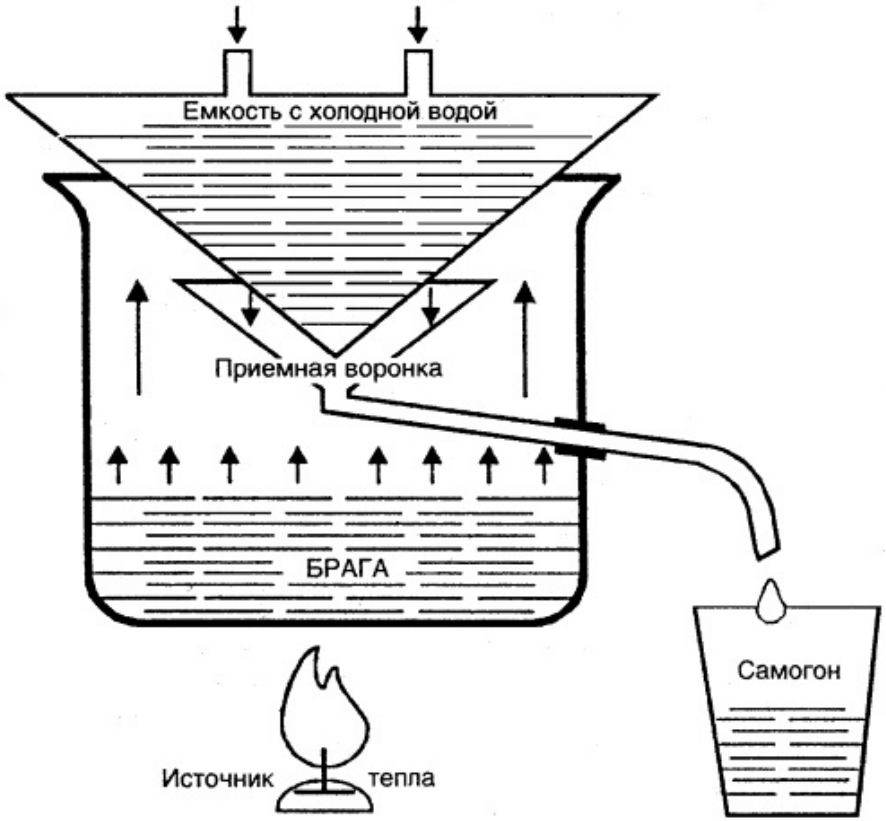
Схематически аппарат «Тарелка» можно изобразить следующим образом:



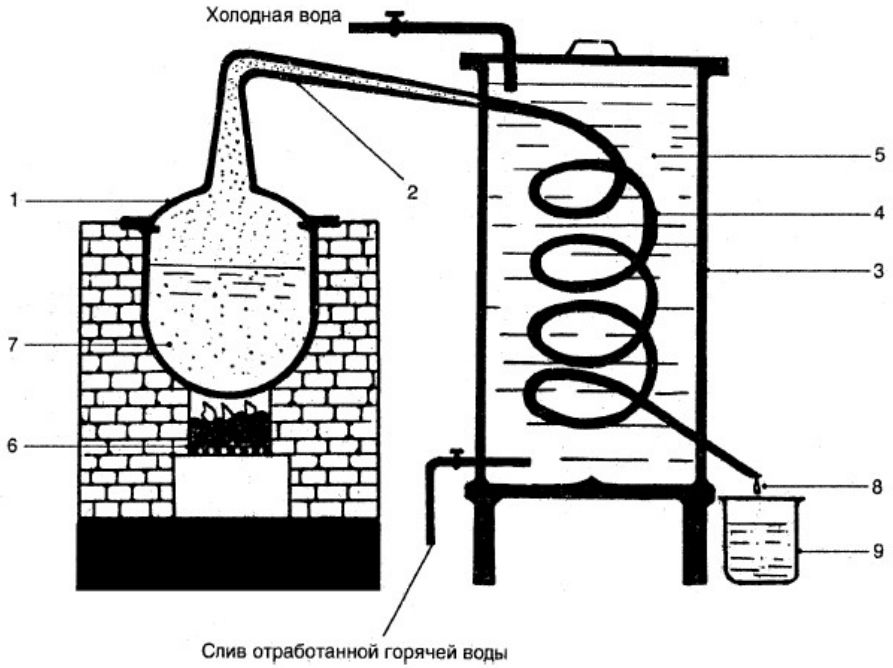
Перегонный аппарат «Воронка» – усовершенствованный вариант описанного выше перегонного устройства. Изготавливают его следующим образом: в бак или любую другую емкость из нержавеющей стали (или пищевого алюминия) на 10–15 л как крышку вставляют конус, изготовленный также из нержавеющей стали. К конусу на расстоянии 1,5–2 см с помощью пластинок припаивают воронку, в которую будет стекать жидкость с охлажденных стенок. В стенке емкости проделывают отверстие, вкоторое наклонно впаивается кусок трубки. В верхнюю часть корпуса впаивают две трубки, на которые надевают резиновые шланги. Один из них соединяют с краном холодной воды, по другому отработанная вода вытекает в раковину.

Стык конуса и емкости промазывают тестом. Это важно сделать по трем причинам: во-первых, промазывание шва

исключает выход наружу спиртоносных паров; во-вторых, в случае образования избыточного давления в емкости взрыв будет предотвращен, и, в-третьих, нагревающееся тесто будет распространять в помещении приятный запах хлебной сдобы. Схема перегонного аппарата «Воронка»:



На иллюстрации ниже изображено старинное устройство «Перегонный куб». На протяжении столетий он верой и правдой служил винокурам в разных странах. В наших селах до сих пор можно встретить такие агрегаты. Пользуется ими согласно очередности все село (или улица).



Перегонный куб и сейчас используют в Шотландии, Ирландии.

Устройство перегонного куба несложное: медный сосуд (1), напоминающий огромный чайник с круглым дном и горлом, соединенным длинной трубой (2) с конденсатором (3). Конденсатор представляет собой медный змеевик (4), погруженный в емкость, где циркулирует холодная вода (5). Когда перегонный куб подогревают на открытом огне (6), бражка (7) кипит и пар попадает в змеевик, в нем пар конденсируется и превращается в жидкость, которая стекает тонкой струйкой (8) в приемную тару (9).

В принципе такой же метод применяется и на современных спиртовых заводах с непрерывным процессом перегонки.

Простой перегонный куб можно собрать из разной посуды и огнеупорных сосудов, которые есть в каждом доме. Такой прибор состоит из вместительной емкости – паровичка, в который заливают зрелую бражку; уплотнительной крышки с термометром и трубопроводом, охладителя, в качестве которого используют змеевик, помещенный в бак с холодной водой. Спиртовой отгон собирается в приемнике, в который помещают ареометр.

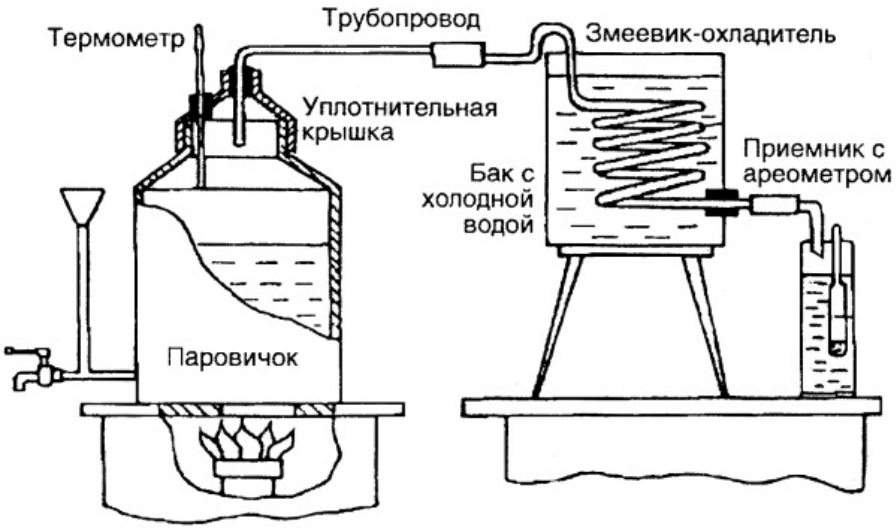
При перегонке бражку наливают в паровичок не более чем на 2/3 объема и нагревают до кипения. При этом с помощью термометра надо следить за началом кипения. Имейте в виду, что, когда не отрегулирован нагрев жидкости, может произойти

выброс бражки в паровой трубопровод, и это приведет к прекращению перегонки и необходимости промывать трубопровод прибора.

Для предотвращения этого после повышения температуры выше 80 °С нагрев уменьшают и добиваются спокойного устойчивого кипения.

При повышении температуры кипения выше 98,5 °С перегонку прекращают, так как при более высокой температуре происходит интенсивное накопление в спирте сивушных масел.

Схема простого перегонного куба:



В настоящее время в сельской местности наибольшее распространение получили перегонные конструкции, собранные из бидонов от молокодоильных аппаратов. У них уже готовая герметическая крышка со штуцерами для трубок.

В городских условиях очень часто аппарат для перегонки изготавливается из обыкновенной скороварки. Для этого вынимают клапаны из крышки скороварки, а на их место устанавливают пробки (одна для трубки, другая для термометра). Однако всегда следует помнить, что излишне сложная конструкция аппарата вовсе не гарантирует качество и эффективность самогоноварения.

Простейшая перегонная конструкция «Чугунок» показана на следующем рисунке.

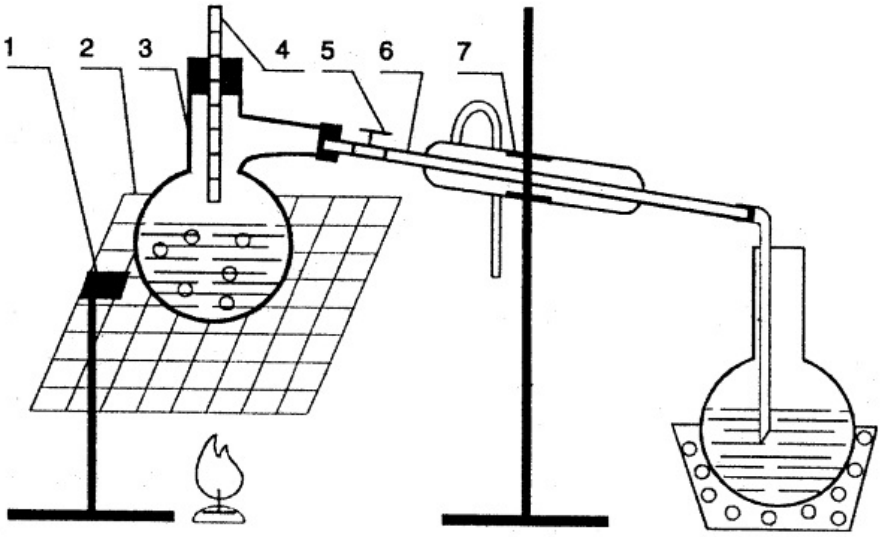
Чугунок с бражкой накрыт сверху вторым чугунком, в котором установлена мешалка и пароотводная трубка, соединенная с холодильником. Спиртосодержащие пары

конденсируются в холодильнике и стекают в приемник. Место соприкосновения чугунков замазывается тестом.

Конструкция еще одного аппарата для перегонки браги отличается компактностью и допустимостью комплектации отдельных элементов, но обладает не очень высокой производительностью.

Этот вариант аппарата используют для перегонки браги и ароматизированных водок в небольших количествах (до 0,5 л).

На асбестовое сито (2), закрепленное в штативе (1), ставят колбу (3) с пробками, плотно закрепленными в горловинах. В верхней пробке делают отверстие для термометра (4), а в боковой – для трубки (6) с краном (5), которая соединяет колбу с холодильником (7). Колбу (3) выбирают такого размера, чтобы подвергаемая перегонке жидкость занимала 2/3 ее объема.



Нагревание – важная операция при приготовлении спирта, так как режим нагрева в значительной степени определяет чистоту полученного спирта, а также эффективное использование электроэнергии и топлива.

Нагревание непосредственно пламенем горелки применяют чаще всего при перегонке бражки. При этом регулируют температуру нагрева изменением величины пламени или изменением расстояния от пламени до нагревательного сосуда. Такой способ нагрева дает неравномерную температуру, вызывая разогрев нижних слоев перегоняемой жидкости, значительно превышающий температуру верхних слоев. В результате возможно подгорание в резервуаре перегонного куба осадка, который трудно удалить. Для более равномерного нагрева применяют асбестированную сетку, металлическую пластину или электронагреватели закрытого типа, на которые ставят нагреваемый сосуд.

Самый простой способ равномерного нагрева – нагревание с помощью воздушной бани, для чего можно использовать любой металлический сосуд. Дно сосуда пробивают в нескольких местах, ближе к стенкам, затем вырезают кружок из асбеста и кладут на пробитое дно. Нагреваемый сосуд устанавливают внутри металлического на треноге или на кольце через асбестовую прокладку. Горелка нагревает нижний асбестовый кружок, не соприкасающийся с нагреваемым сосудом, при этом нагретый воздух поступает в металлическую емкость и согревает сосуд.

В настоящее время широко используются электрические воздушные и водяные бани, которые весьма удобны в обращении. Для нагрева перегонного куба можно использовать песочную

баню, которая представляет собой сковородку с высокими бортами, наполненную песком. Нагревают песочную баню снизу, посредством горелки или электронагревателя. Песочная баня обеспечивает равномерный нагрев, а для контроля температуры такую баню оснащают термометром, измерительный наконечник которого погружается в песок.

Для контроля температуры смеси во время брожения можно использовать обычный термометр, а при перегонке требуются специальные термометры со шкалой до 120 ˚С.

Для определения процентного содержания алкоголя, или так называемой крепости напитка, используют специальный прибор – ареометр. Следует помнить, что самогон, полученный из различного исходного сырья, а также настоянный на различных добавках, при одинаковом содержании алкоголя может значительно отличаться по удельному весу. Поэтому показания ареометра не всегда соответствуют действительности.

Ареометр можно сделать самому. В пробирку высотой 60–90 мм помещают небольшой тяжелый грузик (дробь, кусочки свинца) и закрывают пробкой. В пробку вставляют тонкий деревянный стержень длиной 100–150 мм. Пробирку помещают в емкость с дистиллированной водой при температуре 20 ˚С и, изменяя вес груза, добиваются, чтобы тонкий стержень почти полностью скрылся в воде. В этом положении делают отметку на стержне. Для определения верхнего предела измерения прибор помещают в калиброванный спиртовой раствор с концентрацией 80˚. Расстояние между верхним и нижним пределами делят на определенное количество частей (например, 10). Прибор готов.

Помните, что не всякая посуда может использоваться при самогоноварении. Лучшая тара – дубовый бочонок, стеклянный баллон, эмалированный бачок. Кратковременно допускается использование алюминиевой посуды. Пластмассовая тара может использоваться только в том случае, если на ней стоит клеймо «Для пищевых продуктов». Совершенно недопустимо применение медной и железной тары.

При использовании любой конструкции самогонного аппарата возникает необходимость применения различных трубок, шлангов, пробок и т. д. Следует помнить, что продукты брожения и перегонки относятся к химически активным веществам, поэтому для соединения отдельных узлов оборудования, по возможности, следует применять нержавейку, стекло или специальную резину.

Рецепты алкогольных напитков домашнего приготовления

Рецепты самогонок

Самогон *– это этиловый спирт, получаемый в домашних условиях при перегонке браги. Это старинный русский крепкий напиток, получивший широкое распространение в России уже в XVI в.*

Незабвенный Остап Сулейман Мария Бендер Бей знал не менее 200 способов изготовления самогона. Вершиной его познаний было выдавливание живительной влаги из табуретки.

Обыкновенные люди таким разнообразием рецептов не владеют. Однако народная фантазия в этом вопросе поистине неисчерпаема, на сегодняшний день можно получить добротный самогон, используя несложное и недорогое оборудование.

Самогонка быстрым способом

1-й способ. Горох, сахар и дрожжи залить теплой водой. Размешать и добавить небольшое количество парного молока. Затор выстаивать 1 день. Затем перегнать обычным способом.

Компоненты: горох – 1 кг, сахар – 5 кг, дрожжи – 500 г, вода – 15 л, молоко – 1 л.

2-й способ. Смешать измельченный сырой картофель средней величины, раскрошенный хлеб, сахар и дрожжи. Залить кипяченой водой и молоком. Затор выстаивать 1 день.

Затем перегнать обычным способом.

Компоненты: сахар – 5 кг, дрожжи – 500 г, вода – 25 л, картофель – 25 шт., молоко – 600 мл, хлеб – 4 буханки.

Самогонка из варенья

Застоявшееся варенье развести теплой водой, добавить дрожжи. Для того, чтобы получить больший выход водки, желательно добавить сахар. Закваску поставить в теплое место на

5 дней. Затем перегнать обычным способом.

Компоненты: варенье – 3 л, дрожжи – 100 г, вода – 15 л, сахар – 1,5 кг.

Самогон за 2 часа

Поместить все компоненты в стиральную машину. Крутить 2 ч, затем дать отстояться и перегнать.

Компоненты: сахар – 10 кг, дрожжи – 100 г, молоко – 3 л, вода – 30–40 л.

Без дрожжей и сахара

В этом рецепте дрожжи и сахар заменены запаркой и солодом.

Запарка: в указанном количестве воды заварить необходимое количество свежего или сухого хмеля, дать немного настояться, отвар процедить, в еще теплом размешать пригоршню муки. После кратковременной выстойки (30–40 мин) запарка готова.

Солод: прорастить зерна ржи, высушить их и смолоть.

В основной продукт – свеклу, картошку, яблоки, груши и т. д. – добавить запарку и солод, развести водой до полужидкого состояния, дать «выиграться» в теплом месте, перегнать. Выход – 3 л.

Компоненты: вода – 2 л, свежий хмель – 1 пригоршня (сухой – 2), мука – 1 пригоршня, зерна ржи, солод – 3 кг, основной продукт (свекла, картошка, яблоки, груши и т. д.) – 5–6 л.

Яблочный самогон

Свежие яблоки залить самогоном, чтобы все они были покрыты жидкостью, и настаивать полгода. Затем процедить, слить в кастрюлю, подсластить по вкусу и дать вскипеть 3 раза, следя за тем, чтобы самогон не вспыхнул. Дать отстояться в прохладном месте, чтобы гуща осела на дно, процедить и добавить воды из расчета 2,5 л на 10 л самогона. Затем перегнать и отфильтровать.

Самогонка из яблочного сока

Свежеотжатый яблочный сок смешать с сахаром и добавить дрожжи. Закваску поставить в теплое место на 6–7 дней. Затем перегнать.

Компоненты: яблочный сок – 35 л, дрожжи – 200 г, сахар – 3 кг.

Самогон из фруктово-ягодного сока

Взять сок, добавить дрожжи, настаивать 14 дней в темном месте при температуре 20–24 °С. Когда брожение прекратится, перегнать. Выход – 2–3 л.

Компоненты: сок – 9 л, дрожжи – 250–300 г.

Самогонка из крахмала

Размешать крахмал в воде и заварить, как кисель. Затем добавить дрожжи и сахар. Через 4–5 дней, когда процесс брожения закончится, перегнать обычным способом.

Компоненты: крахмал – 10 кг, вода – 22 л, дрожжи – 500 г, сахар – 1 кг.

Самогон из вишни

1-й способ. Очистить самогон путем настаивания его на углях. Мякоть вишен и толченые косточки залить очищенным самогоном и перегнать. Наполнить приготовленную для самогона бутыль свежими вишнями и залить перегнанным самогоном так, чтобы самогон покрывал вишни на 8 см, и настаивать. Готовность напитка определяется по густоте: если самогон липнет к стеклу, то его можно слить, и он готов к употреблению. Иногда в такой самогон добавляют сахар из расчета 100–300 г сахара на 0,6 л.

2-й способ. Из вишен вынуть косточки, мякоть размять и положить на 2 дня в прохладное место для выделения сока. Затем

мякоть отжать через полотно, а выжимки перемешать с толчеными косточками, залить французской водкой и перегнать. Полученный самогон разбавить вишневым соком из расчета 2:1, добавить сахара, хорошо перемешать и отфильтровать.

Компоненты: французская водка – 3,5–4,5 л, вишневый сок, сахар.

3-й способ. Взять вишни, вынуть косточки, мякоть отжать через холст или двойную марлю. Выжимки и косточки истолочь и сложить в ведерный куб, залить французской водкой, добавить молоко и перегнать. К перегнанному самогону добавить вишневый сок и сахарную пудру, хорошо размешать и отфильтровать (количество вишневого сока и сахарной пудры в рецепте дается в расчете на 1 л самогона).

Компоненты: вишни – 30–36 л, французская водка, молоко – 1,2 л, вишневый сок – 3 л, сахарная пудра – 600–650 г.

4-й способ. Двойной самогон, 65 г корицы, 25 г кардамона, 15 г гвоздики, мускатный орех, воду, толченые вишневые косточки перегонять до тех пор, пока не пойдет чистая водка. Отжать сок из свежих вишен, залить его в емкость, дать отстояться, а когда гуща опадет, процедить. Перелить сок в кастрюлю, добавить сахар и варить до уваривания 1/3, затем добавить 15 г корицы, 6 г семян кардамона, 10 г гвоздики, накрыть крышкой и томить на медленном огне без кипения, после чего остудить. В рецепте количество сахара, корицы, кардамона и гвоздики приводится в расчете на 1,2 л сока. Приготовленным соком разбавить полученный самогон из расчета 2:1 (одна часть – самогон), перемешать и отфильтровать.

Компоненты: двойной самогон – 5 л, корица – 80 г, кардамон – 31 г, гвоздика – 25 г, мускатный орех – 15 г, вода – 0,6 л, толченые вишневые косточки – 4 горсти, сахар – 400 г.

Самогонка из патоки

Патоку и дрожжи развести теплой водой. Через 6–7 дней, когда процесс брожения закончится, перегнать на паровом аппарате.

Компоненты: патока – 1 ведро, вода – 25 л, дрожжи – 250 г.

Самогонка из сахара

Сахар растворить в теплой воде, добавить дрожжи, ветки смородины или вишни. Поставить в теплое место на неделю. Потом перегнать. Нежелательно увеличивать расход сахара, так как он «перегорает» и уходит в отходы.

Компоненты: сахар – 6 кг, вода – 30 л, дрожжи – 200 г.

Самогонка из конфет

Карамель развести в теплой воде и поставить в теплое место на 40–45 дней. Когда процесс брожения закончится, перегнать.

Компоненты: конфеты (карамель) – 2,5 кг, вода – 12 л.

«Медовуха»

Указанные компоненты поместить в подходящую емкость и настаивать в теплом месте неделю. Выход готового продукта – 7 л.

1-й способ. Свежую малину и мелко искрошенный фиалковый корень залить двойным самогоном, настаивать 6 дней, затем перегнать.

Компоненты: свежая малина – 800 г, фиалковый корень – 35 г,

двойной самогон – 12 л.

2-й способ: Взять свежую малину, залить указанным количеством самогона и настаивать 2 дня, затем перегнать и подсластить по вкусу.

Компоненты: свежая малина – 400 г, самогон – 12 л, сахар – по вкусу.

Анисовый самогон

1-й способ. Истолочь 200 г семян аниса, залить их указанным количеством очищенного двойного самогона и настаивать 4 недели. Добавить воду и перегнать. В перегнанный самогон добавить 200 г толченых семян аниса и вновь настаивать 4 недели. Отфильтровать и разбавить на 1/3 мягкой родниковой водой.

Компоненты: семена аниса – 400 г, очищенный двойной самогон – 10 л, вода – 5 л, мягкая родниковая вода.

2-й способ. Истолочь крупно семена аниса, залить их 6 л очищенного двойного самогона и настаивать 3 дня. Добавить 9 л очищенного двойного самогона и перегнать.

Компоненты: семена аниса – 1,2 кг, очищенный двойной самогон —15 л.

3-й способ. Истолочь семена аниса, добавить семена укропа, залить двойным самогоном и настаивать 4 недели. Затем разбавить воду и перегнать. Объем перегнанной водки должен

быть равен первоначальному объему самогона. После этого добавить лимонную цедру, имбирь, поваренную соль и настаивать 4–5 недель. Отфильтровать.

Компоненты: семена аниса – 300 г, семена укропа —150 г, двойной самогон – 10 л, вода – 5 л, лимонная цедра – 1–1,5 кг, имбирь – 20 г, поваренная соль – 20 г.

4-й способ. Взять 400 г семян аниса, 50 г тмина, 40 г фиалкового корня и 45 г сухой лимонной корки и истолочь все вместе. Залить 7,5 литра очищенного двойного самогона и перегнать.

5-й способ. Мелко истолочь анис, залить его двойным самогоном и настаивать 15 дней.

Разбавить водой и перегонять до тех пор, пока не получится 2,5 л самогона. После этого подсластить крепким сиропом по вкусу и отфильтровать.

Компоненты: анис —200 г, двойной самогон – 5 л, вода – 2,5 л, крепкий сироп.

6-й способ. Взять крупный толченый анис, фиалковый корень, соль, залить указанным количеством очищенного двойного самогона и настаивать два дня, затем перегнать.

Компоненты: анис – 1,2 кг, фиалковый корень – 2,5 г, соль – 60 г, очищенный двойной самогон – 12,5 л.

7-й способ. Мелко истолочь свежий анис, залить его двойным самогоном и настаивать 4 недели, затем перегнать на умеренном огне так, чтобы получить 9—10 л самогона.

Приготовить сироп из сахара и воды и подсластить водку. Смесь получится молочного цвета. Для осветления положить туда яичный белок и перемешать как можно лучше. Несколько дней периодически взбалтывать.

Компоненты: анис – 200 г, двойной самогон – 12 л, сахар – 1,6 кг, вода – 1,2 л, яичный белок – 1 шт.

8-й способ. Свежие анисовые семена, бадьян, кориандр, фенхель залить необходимым количеством двойного самогона, настаивать 4 недели, а затем перегнать. К полученным перегонкой 10 л самогона добавить сахар, разведенный в указанном количестве воды, и процедить.

Компоненты: анисовые семена – 400 г, бадьян – 200 г, кориандр – 200 г, фенхель – 50 г, двойной самогон – 12 л, сахар – 3,3 кг, вода – 1,6 л.

9-й способ. Взять 400 г аниса и самогон, перегнать на медленном огне, положив под выход змеевика 50 г истолченного аниса в холсте так, чтобы самогон шел через него.

Для того чтобы самогон был зеленым, размельчить сушеные березовые листья и положить их в холсте под выход змеевика.

Компоненты: анис – 450 г, самогон – 12,5 л, сушеные березовые листья – 50 г.

Грушевый самогон

1-й способ. Сварить подгнившие груши, добавить сахар и дрожжи, залить водой. Настаивать в теплом месте 7 дней, затем перегнать 2 раза.

Компоненты: подгнившие груши – 10 л, сахар – 400 г, дрожжи – 40–50 г, вода – 1–1,5 л.

2-й способ. Емкость наполовину заполнить дикими грушами и дать им загнить.

Затем размять и настаивать 15–20 дней, после чего перегнать 2 раза.

Самогон апельсиновый

Настаивать двойной самогон на апельсиновой цедре семь дней. Затем разбавить водой, количество которой должно быть вдвое меньше, чем объем использованного самогона, и перегнать так, чтобы получить объем, равный первоначальному объему самогона. Аккуратно срезать цедру с двух-трех апельсинов и залить перегнанной водкой.

Настаивать в теплом месте 5–8 дней, после чего отфильтровать. Можно немного подсластить.

Компоненты: двойной самогон на апельсиновой цедре (в соотношении 5:1), вода (0,5 количества использованного самогона), цедра двух-трех апельсинов, сахар по желанию.

Персиковый самогон

1-й способ. Взять листья персика, добавить к указанному количеству двойного самогона, настаивать 2–3 недели и перегнать. Затем взять ядра косточек персика и горький миндаль, измельчить, развести молоком до состояния киселя и продавить сквозь сито. Добавить этот кисель к перегнанному самогону и настаивать 2 недели, отфильтровать.

Компоненты: двойной самогон – 12 л, листья персика – 2 кг, ядра косточек персика – 400 г, горький миндаль – 400 г, молоко.

2-й способ. Персиковые ядра мелко истолочь, развести водой до состояния киселя, наполнить толстостенную бутыль, плотно закупорить, обмазать тестом и в течение двух дней 8—10 раз ставить в остывающий духовой шкаф. Затем отфильтровать, добавить изюм, залить двойным самогоном и перегнать. Подсластить сиропом по вкусу.

Компоненты: персиковые ядра – 800 г, вода, тесто, изюм – 100 г, двойной самогон – 6 л, сироп.

3-й способ. Измельчить персиковые ядра, развести указанным количеством самогона, залить в толстостенную бутыль, плотно закупорить, обмазать тестом и поставить на 3 дня в печь на средний жар. Можно ставить в течение трех дней в остывающий духовой шкаф, но тогда это надо сделать не менее 12 раз. Затем отфильтровать и перегнать. Березовые листья, листья черной смородины, листья черемухи, мяту положить в самогон и настаивать 1 день. После этого процедить и подсластить по вкусу.

Компоненты: персиковые ядра – 400 г, самогон – 6 л, тесто, березовые листья – 1 горсть, листья черной смородины – 1 горсть,

листья черемухи – 1 горсть, мята – 0,5 горсти, сахар.

Самогонка из свеклы

1-й способ. Натереть на терке и отварить сахарную свеклу. В еще теплую свеклу добавить сахар, залить воду при температуре 25 °С. Добавить дрожжи, разведенные в небольшом количестве воды. Настаивать в теплом месте 3–4 дня. Когда свекла опустится на дно и сверху образуется корка, все перемешать и перегнать 2 раза.

Компоненты: сахарная свекла – 8 кг, сахар – 5–6 кг, вода – 10 л, дрожжи – 500 г.

2-й способ. Натереть свеклу, залить водой и кипятить 1—1,5 ч. Жидкость слить в емкость, а свеклу вновь залить водой и опять кипятить 1–1,5 ч, затем слить. Еще раз залить водой, прокипятить и слить.

Всю полученную при трех кипячениях жидкость слить в одну емкость, заполнив ее не более чем на 2/3 объема. Добавить дрожжи и настаивать 10–15 дней до прекращения образования пены.

При добавлении сахара, картофеля или других компонентов настаивание длится 4–7 дней. По окончании брожения перегнать.

Компоненты: свекла, вода, дрожжи – 40 г на 4 л, сахар, картофель или другие компоненты – по желанию.

3-й способ. Сахарную свеклу измельчить, распарить и отжать из нее сок. Добавить дрожжи и поставить закваску в теплое место на 5–6 дней. Сахар не добавлять.

Компоненты: свекольный сок – 30 л, дрожжи – 200 г.

Самогонка из сиропа

Любой ягодный сироп разбавить теплой водой, размешать и добавить дрожжи. Поставить в теплое место для брожения на неделю, не давая затору перекиснуть. Затем перегнать.

Компоненты: сироп – 6 л, вода – 30 л, дрожжи – 200 г.

Самогонка из слив

Сливы размять и поставить для брожения на две недели. Воды не добавлять. По желанию можно положить сахар. Перегнать обычным способом.

Компоненты: сливы – 3 ведра, сахар.

Сливовица венгерская

Годятся только спелые сливы сладких сортов (венгерка). Плоды истолочь вместе с косточками и смешать с чистой

родниковой водой до консистенции жидкой каши. Смесь перелить в бочонок и поставить в прохладное место. Когда жидкость перебродит (перестанет шипеть), настой слить, перелить в куб и перегнать.

Самогонка из томатной пасты

Соединить вместе томатную пасту, пиво и сахар. Добавить воду и хорошо размешать. Поставить для брожения в теплое место. Затем перегнать.

Компоненты: томатная паста —1л, пиво – 0,5 л, сахар – 10 кг, вода – 30 л.

Самогонка из сухофруктов

Сухие фрукты, сахар и дрожжи залить крутым кипятком. Бак прикрыть, оставив небольшое отверстие, и поставить бродить на 6–7 дней. Когда затор перебродит, добавить в закваску пучок сушеного чабреца и перегнать.

Полученную водку процедить, смешать по вкусу с сахарным сиропом и разлить по бутылкам.

Компоненты: вода – 12 л, сухие яблоки или груши – 2 кг, сахар – 3 кг, дрожжи – 300 г, чабрец.

Финиковая самогонка

Приготовить сусло из свежих или сушеных фиников. Закваску поставить в теплое место и дать перебродить. Добавить по вкусу сахар. Провести двойную очистку.

Компоненты: финики, вода, сахар.

Самогонка из халвы

Халву развести теплой водой и поставить бродить в теплое место на неделю. Затем перегнать через паровой аппарат. Чтобы избавиться от неприятного запаха подсолнечного масла, нужно добавить в водку веточку мяты.

Компоненты: халва – 10 кг, вода – 15–20 л, мята.

Хлебный самогон

1-й способ. Размолоть пшеницу, добавить 1 кг сахара, залить 3 л воды и настаивать в теплом месте 5 дней. Затем добавить 5 кг сахара и 18 л воды, настаивать еще 7–8 дней.

Когда брага станет горькой, процедить и перегнать 2 раза. Отходы не выбрасывать, а добавить к ним 5 кг сахара, 8 л теплой воды и настаивать 8—10 дней. Затем процедить и перегнать эту брагу 2 раза.

Компоненты: пшеница – 4 л, сахар – 11 кг, вода.

2-й способ. Прорастить рожь, пшеницу или ячмень, а затем перемолоть. Размочить в 10 л воды хлеб и тоже перемолоть. Разварить картофель и размять его. Перемешать картофель с зерном и хлебом, добавить дрожжи и настаивать в теплом месте 7–8 дней. Перегнать 2 раза.

Компоненты: рожь, пшеница или ячмень – 6 л, вода, черный хлеб – 8 буханок, картофель – 10 кг, дрожжи – 1 кг.

3-й способ. Зерно вымачивают в кадках 3 дня, сушат на противнях 2 дня и досушивают в печи.

Когда зерно высыхает до стадии хруста при раскусывании, его перемалывают. Затем в кадку наливают 2 ведра горячей воды, добавляют смолотое зерно и перемешивают. Через два часа доливают 2 ведра горячей воды и вновь перемешивают. Через час добавляют 0,5 ведра холодной воды, перемешивают и кладут дрожжи. Настаивают в теплом месте 3 дня, затем перегоняют.

Компоненты: зерно – 8 кг, вода, дрожжи.

4-й способ. Взять сухие хлебные корки бородинского

(тминного) хлеба, корицу, гвоздику, залить указанным количеством самогона и настаивать 4–5 дней. Затем добавить 5 л воды и перегнать до получения 10 л самогона.

Компоненты: сухие хлебные корки бородинского (тминного) хлеба – 1,2 кг, корица – 40 г, гвоздика – 30 шт., самогон – 10 л, вода.

5-й способ. Рожь, пшеницу, ячмень, просо, кукурузу или горох размочить в теплой воде, расстелить слоем не толще 2 см и дать прорасти, следя за тем, чтобы зерно не прокисло. Проросшее зерно высушить, смолоть на муку и добавлять понемногу в кипящую воду, постоянно помешивая. Довести до состояния жидкого киселя. Затем емкость укрыть и настаивать 10–12 ч, после чего остудить до комнатной температуры и добавить дрожжи или сухой горох. Сбраживать 5–6 дней (с горохом – 10). Когда брожение закончится, перегнать. Получается очень хороший классический самогон.

Компоненты: рожь, пшеница, ячмень, просо, кукуруза или горох, вода, дрожжи 0,5 кг на 2 ведра закваски или сухой горох – 1 кг.

6-й способ. Пшеницу прорастить и измельчить на мясорубке. Добавить воду, дрожжи и поставить в теплое место для брожения. Когда брожение прекратится, перегнать.

Компоненты: пшеница – 10 кг, вода – 30 л, дрожжи – 500 г.

Виноградный самогон

Взять виноградную выжимку, добавить сахар, дрожжи, залить водой. Настаивать 7 дней, затем дважды перегнать.

Компоненты: виноградная выжимка – 10 л, сахар – 5 кг, дрожжи – 100 г, вода – 30 л.

Чача

Отжать сок из недозрелого винограда. Добавить в сок небольшое количество сахара и поставить в теплое место для брожения. Затем перегнать. Провести двойную очистку.

Лимонный самогон

1-й способ. Настаивать 3 недели двойной самогон на лимонной цедре (брать 5 частей самогона и 1 часть цедры). Затем разбавить 2,5 части воды и перегнать. Объем перегнанной водки должен быть равен первоначальному объему самогона.

Срезать тонкий верхний слой цедры у трех небольших лимонов, положить в бутыль и залить перегнанным самогоном. Настаивать в теплом месте 5–8 дней, затем отфильтровать. Можно немного подсластить (200 г сахара на 1 л).

2-й способ. Взять лимонные корки, фиалку и залить указанным количеством двойного самогона. Настаивать 6 дней, а потом перегонять на медленном огне, пока не выйдет 6 л самогона.

Компоненты: лимонная корка – 400 г, фиалка – 400 г, двойной самогон – 12 л.

3-й способ. Цедру лимонов залить двойным самогоном и водой, добавить корки померанцев или зеленые апельсины, толченый кориандр и гвоздику. Настаивать на солнце или в теплом месте 30 дней. Затем перегонять, пока не получится 2,5 л самогона. Подсластить сиропом и отфильтровать.

Компоненты: цедра 30 лимонов, двойной самогон – 5 л, вода – 3,5 л, корки померанцев – 4 шт. (или зеленые апельсины – 5–6 шт.), толченый кориандр – 1 горсть, гвоздика – 4 шт., сахар – по вкусу.

4-й способ. Взять крупно истолченную лимонную корку, соль, залить указанным количеством двойного самогона. Настаивать 3 дня, затем перегнать и подсластить сиропом.

Компоненты: лимонная корка – 1,2 кг, соль – 60 г, двойной самогон – 12 л, сироп – 1,2 кг.

Дягильный самогон

1-й способ. Нарезать мелко сухой дягильный корень, залить 5 л двойного самогона, настаивать 3 дня, затем добавить 6 л двойного самогона и перегнать.

Компоненты: сухой дягильный корень – 1,2 кг, двойной самогон – 11 л.

2-й способ. Измельчить свежие семена дягиля, залить двойным самогоном и настаивать 3 дня. Затем перегнать. Перегонку вести до тех пор, пока получаемый самогон сохраняет прозрачность и не имеет молочного отлива. Подсластить сахарным сиропом по вкусу и отфильтровать.

Компоненты: свежие семена дягиля – 500 г, двойной самогон – 10 л, сахар.

3-й способ. Взять дягиль, корицу, кардамон, лимонную корку, залить самогоном. Настаивать 4 дня, затем перегнать.

Компоненты: дягиль – 120 г, корица – 100 г, кардамон – 100 г, лимонная корка – 50 г, самогон – 18 л.

Кардамонный самогон

1-й способ. Крупно истолочь кардамон, залить 4 л самогона и настаивать 3 дня. Затем добавить 3,5 л самогона и перегнать.

Компоненты: кардамон – 800 г, самогон – 7,5 л.

2-й способ. Кардамон, лимонную корку, корицу, калган, гвоздику, фиалковый корень, анис залить указанным количеством самогона. Настаивать 3 дня, затем перегнать.

Компоненты: кардамон – 100 г, лимонная корка – 1,2 кг, корица – 200 г, калган – 100 г, гвоздика – 100 г, фиалковый корень – 100 г, анис – 40 г, самогон – 12 л.

3-й способ. Взять кардамон, анис, гвоздику, дягиль, залить указанным количеством самогона. Настаивать 7 дней, затем перегнать.

Компоненты: кардамон – 50 г, анис – 25 г, гвоздика – 20 г, дягиль – 15 г, самогон – 12 л.

Гвоздичный самогон

1-й способ. Мелко истолочь гвоздику, залить ее двойным самогоном, крепко закупорить бутыль, поставить в теплое место или на солнце на 7 дней, затем перегнать. Из сахара сварить сироп, развести в самогоне и настаивать еще сутки, затем отфильтровать.

Компоненты: гвоздика – 100 г, двойной самогон – 6 л, сахар – 2 кг.

2-й способ. Истолочь вместе гвоздичные головки, изюм, гвоздику, залить двойным самогоном. Настаивать 7 дней, затем перегнать и подсластить сиропом по вкусу.

Компоненты: гвоздичные головки – 800 г, изюм – 800 г, гвоздика – 100 г, двойной самогон – 12 л, сахар по вкусу.

3-й способ. Поместить в бутыль гвоздику, залить самогоном и настаивать 14 дней, затем разбавить водой из расчета 2:1 (одна часть – вода) и перегнать так, чтобы получить первоначальный объем самогона. Белый изюм истолочь, добавить головки гвоздики и настаивать 14 дней на уже перегнанном самогоне. После этого процедить, добавить молока и отфильтровать. Можно подсластить. В рецепте количество белого изюма, головок гвоздики, молока и сахара приведены в расчете на 1 л самогона.

Компоненты: гвоздика – 10 г, самогон, вода, белый изюм – 50 г, головки гвоздики – 5 шт., молоко – 1 ст. ложка, сахар – 100 г.

4-й способ. Измельчить 90 г гвоздики, залить ее самогоном и настаивать 7 дней, затем добавить 200 г гвоздики и перегнать. Подсластить сахаром (указанное в рецепте количество сахара дано в расчете на 12 л самогона).

Компоненты: гвоздика – 290 г, самогон – 12 л, сахар – 400 г.

Жасминный самогон

Свежесорванные цветки жасмина залить самогоном, перегнать на довольно сильном огне. Подсластить сиропом и дать отстояться.

Компоненты: цветки жасмина – 200 г, самогон – 4 л, сахар – по вкусу.

Изюмный самогон

Взять изюм и кардамон, смешать, измельчить, залить ведром двойного самогона. Настаивать 7 дней, затем перегнать.

Компоненты: изюм – 800 г, кардамон – 400 г, двойной самогон – 1 ведро.

Желудочный самогон

Смешать мяту, шалфей, анис, калган, имбирь и залить все указанным количеством двойного самогона. Настаивать в теплом месте 21 день, взбалтывая каждый день, а затем перегнать.

Компоненты: мята – 400 г, шалфей – 400 г, анис – 400 г, калган – 100 г, имбирь – 100 г, двойной самогон – 12 л.

Крепительный самогон

Взять корицу, мускатный цвет, мускатные орехи, гвоздику, кориандр, фисташковые орехи, ладан, калган, лепестки розы, розмарин, шалфей, корни фиалки. Все это смешать, измельчить толкушкой и залить указанным количеством двойного самогона. Поставить в остывающую духовку, затем в течение 3 дней ставить в остывающий шкаф еще 3–4 раза, а в перерывах емкость тепло укутывать и оставлять в теплом месте. Тем, у кого есть печь, можно на 3 дня ставить туда. Затем перегнать на медленном огне, добавить лакричный корень и настаивать 3 дня. Аккуратно слить,

подсластить по вкусу и отфильтровать.

Компоненты: корица – 100 г, мускатный цвет – 100 г, мускатный орех – 100 г, гвоздика – 30 г, кориандр – 100 г, фисташковые орехи – 200 г, ладан – 100 г, калган – 90 г, лепестки розы – 90 г, розмарин – 1 горсть, шалфей – 1 горсть, корень фиалки – 4 шт., двойной самогон – 12 л, лакричный корень – 100 г, сахар по вкусу.

Запеканка

Сухие лимонные корки залить самогоном и настаивать сутки, а потом перегнать. Корицу, гвоздику, бадьян, кардамон, мускатный цвет и мускатные орехи смешать и измельчить. Затем взять бутыль из толстого стекла, наполнить полученной смесью и залить самогоном, оставив сверху свободное место. Бутыль обмазать тестом толщиной 6 см и плотно закупорить. Сильно нагреть духовку и выключить. Поставить туда бутыль и ждать, пока духовка не остынет полностью. Нагревать духовой шкаф и ставить туда бутыль следует раз 8—10. После каждого раза осматривать тесто. Появляющиеся в нем трещины замазывать тестом. Затем самогон отфильтровать и подсластить сиропом по вкусу.

Компоненты: сухие лимонные корки – 1–2 л, самогон – 8–9 л, корица – 100 г, гвоздика – 35 г, бадьян – 45 г, кардамон – 45 г, мускатный цвет – 10 г, мускатные орехи – 4 шт., тесто, сахар.

Коричный самогон

1-й способ. Мелко истолочь свежую корицу, залить указанным количеством двойного самогона, крепко закупорить и настаивать в теплом месте или на солнце 7 дней, затем перегнать.

Подслащивать сахарным сиропом, приготовленным из сахара

и воды.

Компоненты: свежая корица – 400 г, двойной самогон – 12 л, сахар – 400 г, вода – 1,2 л.

2-й способ. Мелко истолочь корицу, залить указанным количеством двойного самогона и настаивать 15 дней. Затем добавить кипяченую воду и перегонять на малом огне до тех пор, пока не получится 2,5 л самогона, который подсластить по вкусу сиропом, сваренным на коричной воде.

Компоненты: корица – 400 г, двойной самогон – 5 л, кипяченая вода – 2,5 л, сахар.

3-й способ. Взять корицу, кардамон, майоран, по горсти розмарина и шалфея, корешки фиалки, залить двойным самогоном. Настаивать 3 дня, затем перегнать.

Компоненты: корица – 90 г, кардамон – 45 г, майоран – 15 г, розмарин – 1 горсть, шалфей – 1 горсть, корешки фиалки – 4 шт., двойной самогон – 12 л.

4-й способ. Мелко истолочь корицу, залить 2,5 л горячей кипяченой воды, хорошо закупорить, поставить в остывающий духовой шкаф. Когда шкаф остынет окончательно, переставить емкость в теплое место и настаивать сутки. Затем взболтать и начинать перегонку. Когда перегонится 0,5 л самогона, влить в куб еще 0,5 л воды, потом таким же образом еще 0,5 л воды. Продолжать перегонять, пока не получится еще 1 л. Потом взять сахар, развести 1,2 л. коричной воды и сварить сироп. Смешать 1,2 л двойного самогона, первую бутылку перегнанной коричной воды и сироп, добавить 3,5 л двойного самогона и оставшуюся коричную воду, перемешать, хорошо закупорить и настаивать в теплом месте 3 дня, затем отфильтровать.

Компоненты: корица – 400 г, вода, сахар – 2 кг, коричная вода, двойной самогон – 4,7 л.

5-й способ. Взять сухие яблоки, залить указанным количеством двойного самогона и перегнать. Истолочь корицу и добавить ее в перегнанный самогон, плотно закупорить и настаивать 7 дней. Затем перегнать на самом малом огне.

Компоненты: сухие яблоки – 1,2 кг, двойной самогон – 12 л, корица – 200 г.

6-й способ. Истолочь корицу, залить указанным количеством двойного самогона и настаивать 7 дней. Затем перегнать, подсластить сиропом по вкусу и отфильтровать.

Компоненты: корица – 400 г, двойной самогон – 2,5 л, сахар.

Лавандовый самогон

Взять лавандовый цвет, гвоздику, корицу, измельчить и перемешать. Залить указанным количеством двойного самогона и настаивать 7 дней. Затем положить в настой ломоть хлеба, обмазанный медом, и перегонять на медленном огне.

Компоненты: лавандовый цвет – 100 г, гвоздика – 25 г, корица – 25 г, двойной самогон – 12 л, ломоть хлеба, мед – 1 ст. ложка.

Лавровый самогон

Мелко истолочь лавровые ягоды, залить указанным количеством двойного самогона, настаивать 3 дня, затем перегнать как обычно.

Компоненты: лавровые ягоды – 800 г, двойной самогон —12 л.

Московский самогон

Калган, имбирь, анис, мяту залить двойным самогоном и настаивать 3 недели. Затем добавить воду и перегнать, получив

первоначальный объем.

Компоненты: калган – 8 г, имбирь – 8 г, анис – 8 г, мята – 8 г, двойной самогон – 1 л, вода – 1,5 л.

Мятный самогон

1-й способ. Взять сухую мяту, залить ее указанным количеством двойного самогона, настаивать 3 дня, затем перегнать. Вновь настаивать до получения зеленого цвета на горсти свежих листьев черной смородины или любистка. Подсластить сиропом, приготовленным из сахара и воды, отфильтровать.

Компоненты: сухая мята – 4 горсти, двойной самогон – 3 л, свежие листья черной смородины или любистка – 1 горсть, сахар – 1,2 кг, вода – 0,6 л.

2-й способ. Мяту, полынь, розмарин, шалфей, кардамон, гвоздику залить указанным количеством самогона, плотно закупорить и настаивать на солнце или в теплом месте 3 дня. Затем перегнать и добавить по вкусу сироп.

Компоненты: мята – 200 г, полынь – 25 г, розмарин – 15 г, шалфей – 25 г, кардамон – 15 г, гвоздика – 10 г, самогон – 12 л, сахар.

3-й способ. Мяту, мед, соль залить двойным самогоном, настаивать 3 дня, затем перегнать и отфильтровать.

Компоненты: мята – 800 г, мед – 1,2 кг, соль – 60 г, двойной самогон – 12 л.

Розмариновый самогон

Розмарин, соль, двойной самогон настаивать 3 дня. Перегнать и подсластить сиропом.

Компоненты: розмарин – 400 г, соль – 60 г, двойной самогон – 12 л, сироп —1,2 кг.

Розовый самогон

1-й способ. Взять 1 кг свежих розовых цветов, залить указанным количеством очищенного самогона. Настаивать 1 месяц, затем перегнать до получения 2,5 л самогона. 0,4 кг свежих розовых цветов, развести 1,6 л мягкой воды и перегонять на медленном огне так, чтобы вышло 0,4 л розовой воды. Добавить туда еще 0,4 кг новых свежих розовых цветов и 1,2 л мягкой воды и перегонять на медленном огне до получения 0,4 л двойной розовой воды. В полученной воде растворить сахар. Самогон подсластить сиропом и отфильтровать.

Компоненты: свежие розовые цветы —1,8 кг, очищенный самогон – 4 л, вода, сахар – 800 г.

2-й способ. Набрать розовых лепестков, размять их в ступке, уложить в емкость и засыпать сверху слоем соли. Толщина слоя должна быть такой, чтобы можно было взять нормальную щепоть. Сверху расстелить мокрое полотно, накрыть кружком с гнетом и настаивать в прохладном месте 6–8 недель, пока лепестки не начнут гнить.

Переложить все в куб, залить водой из расчета 1:1, перемешать и перегнать. Первач будет содержать спирт из роз и, соответственно, иметь сильный запах. Впоследствии же пойдет самогон практически без запаха. Его использовать не следует. Первый самогон перегнать еще раз, подсластить, отфильтровать.

Полынный самогон

1-й способ. Анис, полынь залить указанным количеством самогона, настаивать 14 дней, затем перегнать.

Компоненты: анис – 800 г, полынь – 200 г, самогон – 12 л.

2-й способ. Полынные верхушки, соль залить двойным самогоном, настаивать 7 дней. Затем добавить мед и перегнать.

Компоненты: полынные верхушки – 300 г, соль – 60 г, двойной самогон – 12 л, мед – 1,2 кг.

3-й способ. Верхушки молодых побегов полыни, дягильный корень, фиалковый корень, листья душицы, анис и бадьян залить указанным количеством двойного самогона и настаивать 4 недели. Затем перегнать до получения 8 л самогона, в который добавить сахар, растворенный в воде. Такой самогон подкрашивают в зеленый цвет настаиванием на листьях черной смородины или любистка.

Компоненты: верхушки молодых побегов полыни – 1,5 кг, дягильный корень – 100 г, фиалковый корень – 100 г, листья душицы – 100 г, анис – 50 г, бадьян – 50 г, двойной самогон – 12 л, сахар – 1,2 кг, вода – 0,6 л, листья черной смородины или любистка – 1 горсть.

4-й способ. Полынные верхушки, дягиль залить самогоном и настаивать 2 недели. Затем добавить воду и перегнать до получения 6 л самогона.

Этот самогон можно также сделать зеленым, подкрасив его настаиванием в течение 2–3 дней на горсти листьев черной смородины или любистка. Потом отфильтровать и подсластить по вкусу.

Компоненты: полынные верхушки – 2 кг, дягиль – 300 г, самогон – 6 л, вода – 3 л, листья черной смородины или любистка –

1 горсть, сахар.

5-й способ. Анис, мелко порезанную полынь залить указанным количеством самогона и перегнать.

Компоненты: анис – 400 г, полынь – 200 г, самогон – 12 л.

Померанцевый самогон

1-й способ. Померанец (грейпфрут) можно заменять зелеными апельсинами, но их потребуется в два раза больше. Взять померанцевую цедру без мякоти, залить двойным самогоном.

Настаивать 3 дня, а затем перегнать.

Компоненты: померанцевая цедра без мякоти – 800 г, двойной самогон – 12 л.

2-й способ. Померанцевую цедру залить 6 л двойного самогона и настаивать 3 дня. Затем добавить 8,5 л двойного самогона и перегнать до получения 8,5 л водки. Подсластить по вкусу.

Компоненты: померанцевая цедра – 1,5 кг, двойной самогон – 14,5 л, сахар.

3-й способ. Померанцевую корку, бадьян, кардамон, корицу, фенхель, гвоздику залить двойным самогоном. Настаивать 7 дней, затем перегнать, подсластить по вкусу и отфильтровать.

Компоненты: померанцевая корка – 400 г, бадьян – 200 г, кардамон – 45 г, корица – 45 г, фенхель – 45 г, гвоздика – 35 г, двойной самогон – 12 л, сахар по вкусу.

4-й способ. Самогон развести водой и перегнать на медленном огне до получения 3 л двойного самогона, добавить туда мелко нарезанную померанцевую цедру, закупорить и настаивать в теплом месте 7 дней. Перегнать и подсластить сиропом из сахара.

Компоненты: самогон – 12 л, вода – 6 л, померанцевая цедра – 200 г, сахар – 1,5 кг.

5-й способ. Взять измельченную гвоздику и настаивать в 0,25 л самогона 3 дня. Затем померанцевую корку залить 12 л самогона и также настаивать 3 дня. Добавить туда гвоздики и перемешать. Перегнать и подсластить сиропом по вкусу.

Компоненты: гвоздика – 20 г, самогон – 12,25 л, померанцевая корка – 400 г, сироп.

6-й способ. Померанцевую цедру, бадьян, мускатный орех, мускатный цвет, кардамон, корицу, фисташки, гвоздику залить двойным самогоном. Настаивать 7 дней, затем перегнать.

Компоненты: померанцевая цедра – 400 г, бадьян – 200 г, мускатный орех – 85 г, мускатный цвет – 85 г, кардамон – 85 г, корица – 85 г, фисташки – 200 г, гвоздика – 70 г, двойной самогон – 11 л.

Рисовый самогон

1-й способ. Взять бутылку малаги, дробленый рис, крупный изюм, отваренный в воде, и необходимое количество сахарного сиропа. Добавить туда 400 мл воды и белые пивные дрожжи, оставить бродить в посуде 3–4 дня. Затем добавить двойной самогон, 6 л мягкой родниковой воды и перегнать так, чтобы вышло 9 л самогона. В отдельную посуду налить 70°-й спирт или тройной самогон и всыпать ваниль. Настаивать 3–4 дня, потом отфильтровать. Настойку ванили и розовое масло добавить к уже перегнанному самогону.

В холщовый мешочек положить свежую дубовую кору и корень калгана. Этот мешочек поместить в емкость с самогоном и плотно закупорить.

Компоненты: малага – 1 бутылка, дробленый рис – 200 г, изюм – 400 г, сахарный сироп по вкусу, вода, белые пивные дрожжи – 200 г, двойной самогон – 12 л, 70°-й спирт или тройной самогон – 0,2 л, ваниль – 3–4 ч. ложки, розовое масло – 2 капли, свежая дубовая кора – 600 г, корень калгана – 5 г.

2-й способ. Дробленый рис, пережаренный наподобие кофе, шафран залить очищенным самогоном и перегнать до получения

43 л водки, которую можно подкрасить жженым сиропом.

Компоненты: дробленый рис – 2,5 кг, шафран – 25 г, очищенный самогон – 60 л, жженый сироп.

Рябиновый самогон

1-й способ. Собрать до морозов спелую рябину, размять, добавить дрожжи, залить указанным количеством свежего хлебного кваса и настаивать при температуре 15–16 °С. Когда активное выделение газа прекратится, размешать и перегнать. Затем добавить самогон и перегнать еще раз, пока не будут устранены посторонние запахи.

Компоненты: спелая рябина – 3 кг, дрожжи – 80—100 г, свежий хлебный квас – 12 л, самогон – 6 л.

2-й способ. После первых морозов набрать ягод рябины, размять и отжать из них сок, который поставить на брожение в теплой комнате. Когда брожение закончится, дважды перегнать. Получится самогон без сивушных масел, вкусом напоминающий французский коньяк.

3-й способ. Рябину размять, залить ее самогоном так, чтобы едва покрылись ягоды, а емкость заполнилась наполовину; добавить дрожжи, плотно закрыть и настаивать 14 дней, затем перегнать 2 раза.

Компоненты: рябина, самогон, дрожжи – 15–20 г на 1 л.

Травный самогон

1-й способ. Смешать сосновые шишки, золототысячник, листья черной смородины, любисток, полынь, бедренец, мяту, розмарин, малиновый корень и залить все это двойным самогоном так, чтобы он покрыл смесь. Настаивать 2–3 дня, затем перегнать.

Компоненты: сосновые шишки – 1 л, золототысячник – 1 л, листья черной смородины – 1 л, любисток – 1 л, полынь – 1 л, бедренец – 1 л, мята – 1 л, розмарин – 1 л, малиновый корень —1 л, двойной самогон.

2-й способ. Взять корицу, мускатный орех, мускатный цвет, калган, фиалковый корень, ладан, фисташки, гвоздику. Залить указанным количеством двойного самогона, добавить толченый изюм. Настаивать 6 дней, затем перегнать на медленном огне.

Компоненты: корица – 45 г, мускатный орех – 20 г, мускатный цвет – 20 г, калган – 20 г, фиалковый корень – 20 г, ладан – 20 г, фисташки – 50 г, гвоздика – 15 г, двойной самогон – 12 л, толченый изюм – 800 г.

3-й способ. Майоран, шалфей, иссоп, душицу, анис, базилик, кипарисные стружки, можжевеловые ягоды, кудрявую мяту, розмарин, изюм, померанцевую корку, дягиль смешать и залить указанным количеством двойного самогона. Настаивать 7 дней, затем перегнать.

Компоненты: майоран – 2 горсти, шалфей – 2 горсти, иссоп – 2 горсти, душица – 2 горсти, анис – 1 горсть, базилик – 2 горсти, кипарисные стружки – 2 горсти, можжевеловые ягоды – 2 горсти, кудрявая мята – 1 горсть, розмарин – 1 горсть, изюм – 400 г, померанцевая корка – 100 г, дягиль – 20 г, двойной самогон – 12 л.

4-й способ. Взять корицу, кардамон, мускатный орех, фисташки, лимонную корку, анис, ладан, гвоздику. Залить все это двойным самогоном и плотно закрыть. Настаивать в теплом месте 4 дня, затем перегнать.

Компоненты: корица – 50 г, кардамон – 50 г, мускатный орех – 50 г, фисташки – 100 г, лимонная корка – 120 г, анис – 35 г, ладан – 35 г, гвоздика – 20 г, двойной самогон – 12 л.

5-й способ. Корицу, померанцевую корку, фисташки, ладан, мускатный цвет, мускатный орех, кардамон, гвоздику истолочь,

перемешать, залить указанным количеством двойного самогона. Настаивать 6 дней, затем добавить ломоть черного хлеба, обмазанный медом, и перегнать на медленном огне.

Компоненты: корица – 50 г, померанцевая корка – 50 г, фисташки – 200 г, ладан – 35 г, мускатный цвет – 35 г, мускатный орех – 35 г, кардамон – 35 г, гвоздика – 30 г, двойной самогон – 15 л, ломоть черного хлеба, мед – 1 ст. ложка.

6-й способ. Взять тмин, шалфей, иссоп, майоран, лимонную корку, розмарин, фисташки, корицу, мускатный цвет, мускатный орех, ладан, кардамон, можжевеловые ягоды, гвоздику. Залить указанным количеством двойного самогона. Настаивать 6 дней, затем добавить изюм и обмазанный медом ломоть хлеба. Перегнать на медленном огне.

Компоненты: тмин – 155 г, шалфей – 155 г, иссоп – 155 г, майоран – 155 г, лимонная корка – 100 г, розмарин – 100 г, фисташки – 120 г, корица – 20 г, мускатный цвет – 20 г, мускатный орех – 20 г, ладан – 20 г, кардамон – 20 г, можжевеловые ягоды – 1 горсть, гвоздика – 20 г, двойной самогон – 18 л, изюм – 800 г, ломоть хлеба, мед – 1 ст. ложка.

7-й способ. Лимонную корку, мелиссу, черный тмин, мяту, тимьян, лавровый лист, корень вербены залить самогоном, настаивать 3–4 дня, затем перегнать.

Компоненты: лимонная корка – 120 г, мелисса – 100 г, черный тмин – 60 г, мята – 50 г, тимьян – 50 г, лавровый лист – 50 г, корень вербены – 50 г, самогон – 12 л.

8-й способ. Взять корицу, кардамон, имбирь, калган, аир, ревень, лакричный корень, бадьян, розмарин, шалфей, стручковый перец, майоран, мускатный орех, померанцевую корку, дягиль, тмин, петрушку, лепестки розы, гвоздику. Залить указанным количеством двойного самогона, настаивать 6 дней, затем перегнать на медленном огне.

Компоненты: корица – 50 г, кардамон – 50 г, имбирь – 50 г, калган – 50 г, аир – 50 г, ревень – 50 г, лакричный корень – 50 г, бадьян – 50 г, розмарин – 130 г, шалфей – 35 г, стручковый перец – 15 г, майоран – 15 г, мускатный орех – 35 г, померанцевая корка – 50 г, дягиль – 50 г, тмин – 50 г, петрушка – 50 г, лепестки розы – 50 г, гвоздика – 35 г, двойной самогон —12 л.

9-й способ. Майоран, шалфей, корицу, гвоздику, мускатный орех, сахар залить хорошим самогоном. Настаивать 2–3 дня, перегнать.

Компоненты: майоран – 15 г, шалфей – 15 г, корица – 15 г, гвоздика – 15 г, мускатный орех – 15 г, сахар – 1,6 кг, самогон – 6 л.

Шалфейный самогон

1-й способ. Взять шалфей, кориандр, укроп, шиповник или розовый цвет, залить самогоном, плотно закрыть и настаивать 2 дня. Затем перегнать и подсластить по вкусу.

Компоненты: шалфей – 200 г, кориандр – 50 г, укроп – 25 г, шиповник или розовый цвет – 60 г, самогон – 12 л.

2-й способ. Шалфей, кориандр, укроп залить указанным количеством самогона и перегнать на медленном огне. Подсластить и отфильтровать.

Тминный самогон

1-й способ. Крупно истолченный тмин залить 5 л самогона и настаивать 3 дня. Затем добавить еще 5 л самогона, перегнать и подсластить по вкусу.

Компоненты: тмин – 1,2 кг, самогон – 10 л, сахар.

2-й способ. Взять тмин, истолочь его, залить указанным количеством самогона, перегнать и подсластить сиропом из сахара.

Компоненты: тмин – 1,8 кг, самогон – 12 л, сахар – 800 г.

3-й способ. Тмин, анис, фиалковый корень, сухую лимонную корку измельчить, перемешать, залить двойным самогоном и настаивать 2 дня. Затем добавить 2,5 л мягкой родниковой воды и гнать через куб до тех пор, пока получаемый самогон не приобретет белый цвет и острый вкус. Подсластить сиропом по вкусу и отфильтровать.

Компоненты: тмин – 400 г, анис – 50 г, фиалковый корень – 60 г, сухая лимонная корка – 50 г, двойной самогон – 3,5 л, вода, сироп.

4-й способ. Тмин, кориандр, анис залить указанным количеством самогона и перегнать, затем отфильтровать.

Компоненты: тмин – 200 г, кориандр – 100 г, анис – 50 г, самогон – 18 л.

Французская водка

1-й способ. Используются загнившие фрукты и ягоды, которые заливают водой так, чтобы она их слегка закрывала, в результате

чего получается водно-фруктовая смесь. Затем добавляют виноградное вино и дрожжи. Когда все закиснет, перегоняют через куб 3 раза.

Компоненты: водно-фруктовая смесь – 12 л, дрожжи – 50 г, вино – 0,7 л.

2-й способ. Взять самогон, 6 л молока и перегнать до получения 20 л самогона. Добавить 3 л молока, ржаной хлеб, виноградное вино, изюм, сахар и перегнать до получения на выходе 12 л самогона.

Компоненты: самогон – 37 л, молоко – 9 л, ржаной хлеб– 1.5 кг, виноградное, вино – 6 л, изюм – 2,5 кг, сахар – 800 г.

3-й способ. Смешать самогон, 6 л молока и перегнать. Добавить 3 л мягкой родниковой воды, 3 л молока, ржаной хлеб и перегнать еще раз. Затем добавить белое виноградное вино, изюм, сахар, плотно закрыть и поставить в прохладное место.

Компоненты: самогон – 37 л, молоко – 9 л, вода – 3 л, ржаной хлеб – 3,3 кг, белое виноградное вино – 3 л, изюм – 1,2 кг, сахар – 400 г.

4-й способ. Изюм залить указанным количеством самогона и перегнать.

Компоненты: изюм – 800 г, самогон – 12 л.

5-й способ. В виноградное вино добавить дрожжи и перегнать через куб 2 раза.

Компоненты: виноградное вино – 12 л, дрожжи – 650 г.

Чайный самогон

Взять 200 г хорошего зеленого чая, залить 1,2 л кипятка, плотно закрыть, дать остыть и процедить. Этим чаем разбавить указанное количество двойного самогона, сюда же отжать через полотно заварку, плотно закрыть и настаивать 8 дней. Затем добавить еще 100 г зеленого чая, 2,5 л кипяченой воды и перегнать до получения 3,7 л самогона. Подсластить по вкусу и отфильтровать.

Компоненты: зеленый чай – 300 г, двойной самогон – 7.5 л, вода.

Рецепты старинных домашних водок

Водка – крепкий бесцветный напиток, приготовленный путем смешивания ректифицированного винного спирта, умягченной воды и специальных эссенций с последующей обработкой полученной смеси активированным углем и фильтрацией.

От качества воды может в значительной степени зависеть вкус будущего продукта.

На практике обычно добавляют дистиллированную или многократно кипяченую воду.

В настоящее время изготовить высококачественную и оригинальную водку вполне возможно в домашних условиях.

Домашние водки – это крепкие алкогольные напитки, приготовленные в домашних условиях по индивидуальным рецептам. Они содержат 40–45 % спирта и до 4 г сахара на 100 мл напитка. Эти напитки получают путем перегонки водно-спиртовых растворов, настоянных на различных травах, кореньях, пряностях, а также плодах и ягодах. Водки этого вида имеют сложный приятный аромат использованного сырья и мягкий вкус.

Сосновая водка

Молодые сосновые шишки засыпать в бутылку, заполнив 1/4 ее объема, залить крепкой водкой и дать настояться в течение 6–7 дней. Затем перегнать через куб, добавив немного воды. Полученную водку подсластить. После этого водка готова к

употреблению.

Компоненты: сосновые шишки – 300–400 г, вода – 500 мл, крепкая водка – 1 л, сахар – 50 г.

Айвовка

Перезрелую айву натереть на терке и отжать сок. Пучок ржаной соломы мелко нарезать. В айвовый сок влить водку, всыпать сахар (обычный и ванильный). Смесь поместить в бутыль и настаивать неделю. Отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: айвовый сок – 1,6 л, водка – 1,6 л, сахар – 50 г, ванильный сахар – 50 г, пучок ржаной соломы.

Данцигская водка

Кусочки корневищ аира следует заготовить в конце осени: очистить от грязи, промыть холодной водой, удалить ножом тонкие корешки и листья. После этого аир нужно подсушить на воздухе и разрезать на куски 5—10 см. Затем корневища аира необходимо залить спиртом и настаивать в темном месте около месяца, процедить через ткань и разбавить водой до 40°.

Компоненты: корневища аира – 200–250 г, спирт – 1 л, вода.

Аирная водка

Измельченные специи всыпать в бутыль, залить чистой водкой и настаивать 2,5–3 недели. Затем перегнать, добавив в куб 6 л воды и две пригоршни кленовой золы. Подсластить сахарным сиропом.

Готовую водку отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: корень аира – 600 г, померанцевая кожура – 25 г, лимонная цедра, кожура белого имбиря, корица, кардамон и соль – по 12 г, кориандр – 6 г, водка – 10 л, сироп (сахар – 600 г, вода – 3 л).

Всыпать в бутыль измельченный сушеный корень дягиля, специи, влить водку и настаивать 4 дня, перегнать.

Компоненты: корень дягиля – 100 г, водка – 18,4 л, кардамон – 100 г, лимонная цедра – 50 г, корица – 100 г.

Коричная водка

Корицу залить спиртом и белым вином, перегнать через куб, отделив самый крепкий винный спирт. Сахарный песок размешать в холодной кипяченой воде и подсластить этим раствором полученную водку.

Компоненты: спирт – 200 мл, белое вино – 4 л, корица – 150 г, сахар.

Коричная белая водка

Истолченную корицу залить чистой водкой и настаивать несколько дней в теплом месте. Затем перегнать, добавить сахарный сироп, дать отстояться и отфильтровать.

Компоненты: корица – 400 г, водка – 2,5 л, сахарный сироп.

Алкермесная водка

Все специи измельчить, всыпать в бутыль, залить передвоенной водкой, настоять и аккуратно слить, не поднимая осадка. Затем смешать полученную водку с сахарным сиропом, разлить по бутылкам и в каждую положить листики сусального золота из расчета по 3 листика на 1,2 л водки. Взболтать для лучшего растворения золота.

Компоненты: корица – 32 г, лимонная цедра и кожура кардамона – по 90 г, розмарин – 8 г, водка – 1,8 л, сироп (сахар – 800 г, вода – 1,2 л), сусальное золото.

Водка с запахом миндаля

Самые молоденькие побеги рябинового дерева очистите от кожицы и как можно мельче нарежьте кусочками.

Затем залейте их любым вином, желательно белым крепким (1 часть побегов на 4 части вина) и перегоните через дистилляционный аппарат. Если миндальный запах покажется вам недостаточно сильным, положите еще побегов по своему вкусу и снова перегоните.

Английская водка

Взятые в равных частях специи поместить в куб, влить водку, перегнать. Немного померанцевой кожуры залить чистой водкой и настаивать две недели в теплом месте. Затем соединить с

полученной водкой и еще раз перегнать.

Компоненты: шалфей, дикая рябина, пижма, мята, розмарин, зверобой, сельдерейные семена – по 20 г, водка – 6 л.

Анисовая водка с пивом

Измельченный анис (400 г) залить пивом и перегонять в кубе до тех пор, пока жидкость не приобретет запах аниса. Выгнанную жидкость соединить с водкой, добавить еще 50 г толченого аниса и перегнать. По желанию в водку можно добавить сахар. Отфильтровать.

Компоненты: анис – 450 г, водка – 6 л, пиво – 3 л.

Анисовая водка

1-й вариант. Анис и фенхель истолочь и смешать. Две трети смеси залить водкой, добавить воду и перегнать, не допуская попадания белесого спирта. Полученной водкой залить оставшиеся специи, закупорить и настаивать несколько дней, после чего подсластить сахаром, растворенным в холодной воде (из расчета 600 г сахара на 3 л воды). Отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: анис – 65 г, фенхель – 30 г, водка – 2 л, вода – 400 мл, сахар.

2-й вариант. Анис крупно истолочь, залить 3 л чистой водки и настаивать трое суток. Затем добавить еще 4 л водки и перегнать. Отфильтровать.

Компоненты: анис – 400 г, водка – 7 л.

Девясильно-анисовая водка

Всыпать в бутыль истолченный корень девясила, анис и две горсти бузинного цвета. Залить слабым винным спиртом и настаивать 3 недели. Процедить и смешать с сахарным сиропом. Желательно подкрасить водку жженым сахаром.

Компоненты: корень девясила – 410 г, анис – 100 г, цветы бузины, винный спирт – 6 л, сахарный сироп.

Сборная водка

Корни измельчить и залить водкой. Настаивать

3—4 дня, затем перегнать и смешать с сахаром. После чего добавить в раствор листья свежей горечавки и мяты и настаивать

3–4 недели. Отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: корень девясила, корень сельдерея и корень горечавки – по 100 г, водка – 6 л, сахар – 750 г.

Померанцевая водка

Кожуру померанца залить чистой водкой и настаивать две недели в теплом месте. Затем перегнать.

Компоненты: кожура померанца – 200 г, водка – 6 л.

Божественная водка

Померанцевые цветы залить водой и настаивать несколько дней.

Настой перелить в бутыль, добавить сахар, передвоенную водку, немного корицы и горсть кориандра. Бутыль плотно закупорить и настаивать 3 недели, ежедневно взбалтывая. Затем отфильтровать и убрать на хранение.

Компоненты: настой померанцевых цветов – 1,2 л, сахар – 250 г, водка – 600 мл, корица, кориандр.

Барбатская крепкая водка

Положить в куб два нарезанных кусочками апельсина, 8 г толченой корицы, влить водку и перегнать. Затем в полученную водку добавить оставшиеся апельсины и корицу и еще раз

перегнать. Подсластить сахарным сиропом, отфильтровать.

Компоненты: водка – 4,8л, апельсины – 4 шт., корица – 16 г, сироп (сахар – 500 г, вода – 500 мл).

Водка апельсиновая

Залить спиртом измельченную апельсиновую цедру и персиковые ядра. Настаивать в тепле в течение 20 дней, затем процедить и смешать с сахарным сиропом. Дать отстояться 1–2 дня, после чего отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: апельсины – 200 г, спирт (90°-й) —1 л, персиковые ядра – 40 г, сироп (сахар – 1 кг, вода – 300 мл).

Лимонная водка

Измельченную высушенную лимонную цедру залить простой водкой и настаивать 6–7 дней. Затем процедить и медленно перегнать через куб. По желанию можно добавить сахарный сироп.

Компоненты: лимонная цедра – 200 г, водка – 6 л.

Яблочная водка

Наполнить бочонок свежими яблоками, залить их водкой и настаивать 6 месяцев. Затем жидкость процедить в эмалированную кастрюлю, добавить по вкусу сахар и поставить на слабый огонь. Дать вскипеть 2–3 раза, следя за тем, чтобы водка не вспыхнула. После чего убрать впогреб и дать отстояться. Слить, не поднимая осадок, измерить и добавить холодную кипяченую воду в соотношении 1:1,5. Размешать, перегнать и отфильтровать.

Свежую малину залить водкой, настаивать 2 дня, затем

отфильтровать и перегнать. Можно добавить сахар.

Компоненты: малина – 200 г, водка – 6 л.

Персиковая водка

Истолченные ядра дикого персика залить водкой и в течение недели настаивать в теплом месте. Затем перегнать. По желанию в полученную водку можно положить по горсти листьев березы, черемухи, черной смородины и мяты. Настаивать один день, отфильтровать и подсластить.

Компоненты: персиковые ядра – 400 г, водка – 6 л.

Украинская вишневая водка

Заложить в куб измельченную вишню, влить крепкую водку и перегнать. На каждые 0,5 л полученной водки добавить 250 мл вишневого сока и 200 г сахара (предварительно растворенного в вишневом соке). Водку отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: водка (50 % об.) – 1 л, вишня – 2 кг, вишневый сок, сахар.

«Листовка»

Ранней весной собрать почки с листьями черной смородины, залить их водкой (40˚-й) и настаивать на солнце. Водка приобретет красивый темно-зеленый цвет. Жидкость слить с осадка и профильтровать через ткань. «Листовку» разлить по бутылкам, закрыть пробками и поставить в погребе или ином прохладном месте.

Компоненты: водка – 1 л, почки и листья черной смородины – 8—12 ст. ложек.

Венгерская простая водка

Мускатные цветы, цветы лаванды/цветы пиона, розмарин истолочь, смешать и залить водкой. Бутыль плотно закупорить, настаивать в тепле 5–6 дней, затем перегнать на слабом огне и отфильтровать.

Компоненты: водка – 6 л, мускатные цветы – 100 г, цветы лаванды – 200 г, розмарин – 100 г, цветы пиона – 50 г.

Венгерская настоящая водка

Всыпать в бутыль три пригоршни цветов розмарина и одну пригоршню розмариновых листьев, залить водкой, закупорить и настаивать в теплом месте 3–4 недели. Перегнать на слабом огне.

Компоненты: цветы и листья розмарина, водка – 2,4 л.

Розмариновая водка

Розмарин смешать с горстью соли, залить чистой водкой и настаивать 3 дня. Затем перегнать и добавить сахар.

Компоненты: розмарин – 200 г, соль, водка – 6 л, сахар – 600 г.

Гвоздичная водка

1-й способ. Всыпать в бутыль гвоздику, влить водку и настаивать 2–3 недели. Затем перелить в куб, добавить сахар, перегнать и отфильтровать.

Компоненты: гвоздика – 25 г, водка – 6 л, сахар – 200 г.

2-й способ. Всыпать в бутыль истолченные специи, влить водку и настаивать 3–4 дня. Затем перегнать и добавить по вкусу сахар.

Компоненты: гвоздика – 10 г, душистый перец – 8 г, лимонная цедра – 100 г, померанцевые цветы – 1 г, водка – 1 л, сахар.

Водка мелиссная

Четыре горсти свежей измельченной травы мелиссы смешать с горстью соли, залить водкой, настаивать двое суток. После чего перегнать. Водку не подслащивать.

Компоненты: мелисса, соль, водка – 12 л.

Розовая водка

Лепестки розы смешать с горстью соли, залить чистой водкой и настаивать 3 дня. Затем перегнать и добавить сахар.

Компоненты: лепестки розы – 65 г, соль, водка – 6 л, сахар – 600 г.

Кориандровая водка

Для приготовления этой водки годятся семена только хорошего качества – бледно-желтого или рыжеватого цвета. Семена истолочь, залить водкой, настоять и перегнать в кубе, не допуская попадания осадка. Смешать с сахарным сиропом и отфильтровать.

Компоненты: водка – 3,2 л, кориандр – 70 г, сироп (сахар – 500 г, вода – 3 л).

Лавандовая водка

Измельченные лавандовые цветы, корицу и гвоздику залить водкой и настаивать 10–12 дней. Затем процедить, перелить в куб, добавить ломоть хлеба, намазанный медом, и медленно перегнать.

Компоненты: водка – 5,5 л, лавандовые цветы – 50 г, корица и гвоздика – по 12 г.

Московская водка

Все специи смешать, залить спиртом и настаивать 18–20 дней. Затем настой процедить и смешать с холодной сырой водой. Раствор перегнать через дистилляционный аппарат. Если вместо спирта использовать чистую водку, то можно ее не разбавлять водой.

Компоненты: имбирь, калган, шалфей, мята, анис – по 40 г, вода – 1,5 л, спирт – 1 л.

Мастичная водка (фисташковая)

Все специи измельчить, залить водкой, перегнать и подсластить.

Компоненты: фисташки – 75 г, калган, корень полыни, кардамон и корица – по 12 г, гвоздика, алоэ и ромашка – по 6 г.

Кардамонная водка

Смешать истолченный кардамон и изюм, залить водкой, настаивать 6–7 дней и перегнать на маленьком огне.

Компоненты: кардамон – 200 г, изюм – 400 г, водка – 8л.

Водка можжевеловая с пряностями

Измельченные можжевеловые ягоды и натертый мускатный орех смешать со специями, залить водкой, пивом и настоять. Затем перегнать, соединить с сахарным сиропом, отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: гвоздика, кардамон, мускатный орех – 25 г, можжевеловые ягоды – 400 г, водка – 6 л, пиво – 3 л, сироп (вода – 1,2 л, сахар – 1,2 кг).

Можжевеловая водка

Истолченные можжевеловые ягоды всыпать в бутыль и залить водкой. Настоять несколько дней и перегнать на слабом огне. Первые выгнанные 2,5 л водки будут самыми хорошими.

Компоненты: можжевеловые ягоды – 600 г, водка – 6 л.

Мятная водка

Смешать мяту, мед, горсть соли и залить водкой. Настаивать 3 дня, после чего перегнать.

Компоненты: мята – 400 г, соль, мед – 600 г, водка – 6 л.

Измельченные специи залить водкой и настаивать 7–8 дней. Затем перегнать и добавить сахарный сироп. Дать несколько дней отстояться и отфильтровать.

Компоненты: сельдерейные семена – 50 г, семена моркови, померанцевая корка и мелисса – по 25 г, корень полыни – 32 г, кардамон и тмин – по 20 г, бадьян и мастика – по 6 г, ваниль и анис – по 3 г, водка – 5 л, сироп (сахар – 200 г, вода – 1,2 л).

Лавровая водка

Мелко истолченные лавровые ягоды залить передвоенным вином и настаивать 3 дня в темном месте. После чего все отфильтровать и перегнать обычным способом.

Компоненты: передвоенное вино – 5,7 л, лавровые ягоды – 410 г.

Сухарная водка

Положить в бутыль мелкие сухарики ржаного хлеба, залить водкой и настаивать до тех пор, пока сухари не всплывут. Затем настой слить и отфильтровать.

Компоненты: ржаные сухари – 200 г, водка – 3 л.

Водка тминная скороспелая

Заранее приготовить тминную водку: тмин залить водой и перегнать, процедить, слить в подходящую для хранения посуду.

В прохладном месте эту воду можно сохранять несколько месяцев.

Для приготовления тминной водки нужно водку слегка подсластить и добавить по вкусу тминной воды. Водка готова к использованию.

Компоненты: тмин – 800 г, вода – 2 л, водка, сахар – по вкусу.

Тминная водка

Истолченные специи всыпать в бутыль, залить водкой, закупорить и настаивать 10–12 дней в теплом месте. Затем перегнать и добавить по вкусу сахарный сироп.

Компоненты: тмин – 200 г, фенхель и мелисса – по 50 г, мята – 100 г, аир и кориандр – по 25 г, водка – 12 л.

Чайная водка

Хороший черный байховый чай настаивать 3 ч в спирте или водке, процедить. Если это спирт, его необходимо развести до крепости 40°. Затем сахар прогреть на сковородке до образования темно-коричневой карамели, измельчить, добавить в водку.

Компоненты: водка – 1 л, черный чай – 4 ст. ложки, карамель – 50–70 г.

Шалфейная водка

Истолченные специи и травы всыпать в бутыль, залить водкой, закупорить и настаивать 8—10 дней в теплом месте. Затем перегнать и добавить по вкусу сахар.

Компоненты: корица, гвоздика, майоран и шалфей – по 16 г, мускатный орех – 20 г, семена кардамона – 15 г, водка – 3,5 л, сахар – 1,6 кг.

«Перцовка»

Очистить чеснок, жгучий красный перец, мелко нарезать. Чеснок раздавить и с перцем опустить в водку, настаивать 7 дней. Профильтровать через ткань.

Компоненты: чеснок – 4 зубчика, жгучий красный перец – 3 стручка, водка.

Фенхельная водка

Семена фенхеля смешать с горстью соли, залить чистой водкой и настаивать 2 дня. Перегнать и смешать с сахаром.

Компоненты: семена фенхеля – 400 г, соль, водка – 6 л, сахар – 600 г.

Полынная водка

1-й способ. Специи залить чистой водкой и настаивать две недели в теплом месте. Затем перегнать.

Компоненты: полынь – 200 г, анис – 400 г, водка – 5 л.

2-й способ. Эта водка очень приятного ароматического запаха и способствует пищеварению. В водку кладут свежие листья полыни и настаивают в теплом месте 2 недели.

Компоненты: водка – 1 ведро, свежие листья полыни – 400 г.

Цитварная водка

Измельченный корень полыни (цитварный корень) смешать с горстью соли и залить чистой водкой. Настаивать 1 день, затем перегнать и добавить сахар.

Водка «Эликсирная»

1-й способ. Специи истолочь, смешать, залить хорошей крепкой водкой и настаивать в течение недели. Затем перегнать, добавить по вкусу сахар и разлить по бутылкам.

Компоненты: водка – 10 л, сахар, корица – 10 г, гвоздика, семена укропа, семена аниса и семена тмина – по 3 г, цветы лаванды и розмарина – по 2 г, лимонная цедра и померанцевая корка, чабрец, душица, мята, шалфей – по 80 г, калган – по 1,5 г, имбирь, мускатный орех, кардамон, дягиль, корень аира – по 1 г, шафран – 0,5 г.

2-й способ. Специи истолочь, смешать, залить хорошей крепкой водкой и настаивать в течение месяца. Затем перегнать, добавить по вкусу сахар и разлить по бутылкам.

Компоненты: водка —1 л, корица – 10 г, гвоздика, калган, семена полыни, имбирь – по 5 г, корень девясила и корень аира – по 4 г, мускатный орех и кардамон – по 3 г, цветы шиповника – 2 ч. ложки.

Ликеры

Ликеры *приготавливаются из спирта, сиропа и ароматических добавок (фрукты, травы, кофе, ваниль и т. п.), по этой причине названия ликеров происходят от названий употребленных для их изготовления ароматических добавок.*

Ликеры считаются изысканными напитками, для которых на банкетном столе предусмотрена самая мелкая рюмочка емкостью не более 15 г.

В отличие от вин ликеры изготавливаются путем смешивания отдельных компонентов: ароматических спиртов, плодово-ягодных соков, сахарного сиропа, пряных настоев и пр.

Гармония вкуса каждого ликера достигается точным соотношением составных частей, придающих каждому ликеру индивидуальный вкус и аромат.

В домашних условиях изготовить ликер не так уж сложно, если придерживаться общих принципов приготовления этих напитков.

Ликер абрикосовый

Для приготовления этого ликера годятся только зрелые или слегка перезрелые плоды. Из абрикосов удалить косточки, отжать

сок и измерить его количество. В полученный сок влить такое же количество водки.

Смесь перемешать и измерить, после чего добавить сахар и ванильный порошок, исходя из расчета: на 0,5 л смеси – 0,5 кг сахара и 1 пакетик ванильного порошка. Ликер налить в бутылки и дать отстояться.

Ликер «Божественный»

Снять кожицу со спелых персиков и нарезать плоды кусочками. Переложить нарезанные персики в бутылку, залить водкой и в течение месяца выдерживать на солнце. Затем персиковый настой процедить, соединить с густым сахарным сиропом и профильтровать. Разлить ликер в бутылки, плотно их закупорить и хранить в горизонтальном положении.

Компоненты: персики – 0,5 кг, водка – 0,5 л, сироп – 0,5 кг.

Ликер айвовый

Плоды спелой айвы очистить от кожицы и семенного гнезда. Айву натереть на терке, залить небольшим количеством воды, чтобы она лишь покрывала айвовую стружку, и варить под плотной крышкой до размягчения. Затем массу остудить, процедить, измерить и соединить с таким же количеством водки и сахара. Добавить по вкусу корицу, гвоздику, небольшое количество измельченного миндаля, маленький кусочек лимонной цедры. Бутыль поставить на солнечное место и выдерживать 1,5 месяца, часто взбалтывая. После чего содержимое процедить, перелить в сухие чистые бутылки, плотно закупорить и выдерживать в лежачем положении не менее шести месяцев.

Компоненты: айва – 0,5 кг, сахар, водка, корица, гвоздика, миндаль, лимонная цедра.

Ликер «Восторг»

Мандариновые и лимонные корки очистить от белого слоя и тонко нарезать. Переложить нарезанные корки в подготовленные бутылки, добавить по вкусу корицу и гвоздику, залить водкой. Плотно закупорить и настаивать не менее 6 недель. Затем настой процедить и смешать с холодным сахарным сиропом. После чего ликер готов к употреблению.

Компоненты: мандарины – 15 шт., лимоны – 2 шт., корица, гвоздика, водка – 250 мл, сироп (сахар – 350 мл, вода – 50 мл).

Ликер апельсиновый

Апельсиновые корки тщательно очистить от внутреннего белого слоя, после чего измельчить и пересыпать в чистую бутылку. Влить в бутылку такое количество водки, чтобы только покрыть корки. Настаивать три недели, затем процедить и отфильтровать с помощью воронки из фильтровальной бумаги, сложенной вчетверо. Полученный настой смешать с холодным сахарным сиропом.

Пропорция определяется по вкусу: для более слабого ликера следует добавить большее количество сахарного сиропа, для более крепкого ликера – меньшее количество. Бутылку плотно закупорить и оставить в лежачем положении. Чем дольше выдерживается ликер, тем он вкуснее.

Компоненты: апельсиновая цедра, водка, сироп (сахар– 1 часть, вода – 2 части).

Ликер «Грезы»

Апельсины очистить, разобрать на дольки и мелко нарезать. Наполнить бутылку измельченными апельсиновыми дольками, залить до верха чистым спиртом или водкой хорошего качества, закупорить и убрать в темное место. Чем дольше настаивается эссенция, тем лучше, поскольку от ее густоты зависит аромат

ликера. Готовую эссенцию процедить.

Приготовить густой сахарный сироп с добавлением глюкозы. Сироп немного остудить, затем добавить к нему 1 л водки и 2 кофейные чашечки апельсиновой эссенции. Все тщательно размешать, разлить в бутылки, плотно закупорить и убрать на хранение.

Компоненты: апельсины, водка, сироп (сахар – 750 мл, вода – 200 мл, глюкоза – 250 г).

Ликер «Ирония»

Сварить негустой сахарный сироп. Добавить к нему сок, отжатый из одного апельсина и лимона. Корки, снятые с цитрусовых, залить горячей водой и выдержать 30 мин. После чего положить в сироп половину корки с апельсина и всю корку с лимона. Поставить сироп на слабый огонь и прокипятить, постоянно помешивая. Затем снять с огня и остудить. В чуть теплый сироп влить коньяк или ром, размешать, перелить в бутылку и плотно закупорить. Ликер не требует выдержки перед употреблением.

Компоненты: апельсин – 1 шт., лимон – 1 шт., коньяк или ром – 60 мл, сироп (сахар – 200 г, вода – 250 мл).

Ликер «Оранж»

Апельсиновую цедру мелко нарезать, переложить в бутылку и залить водкой или коньяком. Дать настояться, после чего процедить и смешать с густым сахарным сиропом, сваренным как для варенья.

Компоненты: апельсиновая цедра – 200 г, водка или коньяк – 0,5 л, сироп (сахар – 250 мл, вода – 1 ст. ложка).

Смешанный ликер из апельсинов и лимонов

Апельсины и лимон тщательно вымыть и нарезать небольшими кусочками. Выложить в эмалированную кастрюльку, залить водой так, чтобы она лишь покрывала кусочки цитрусовых, и прокипятить под крышкой не более 5 мин. Снять с огня и остудить. Затем полученный отвар смешать с водкой и густым сиропом.

Ликер разлить в чистые сухие бутылки, плотно закупорить и поставить на 20 дней в теплое место. После напиток процедить через марлю, сложенную в несколько раз, и профильтровать с помощью воронки из фильтровальной бумаги.

Компоненты: апельсины – 2 шт., лимон – 1 шт., водка – 1 л, сироп (сахар – 600 г, вода – 100 мл).

Ликер лимонный

Снять корку с больших зрелых лимонов и нарезать квадратиками. Переложить корки в бутыль, залить водкой, плотно закупорить и выдержать в темном месте ровно сутки.

После чего процедить и смешать с сахарным сиропом. Полученный ликер еще раз процедить и разлить в чистые бутылки.

Компоненты: лимоны – 10 шт., водка – 1 л, сироп (сахар – 500 г, вода – 500 мл).

Грушевый ликер

Для приготовления годятся только спелые сочные груши. Отобранные плоды очистить от кожицы, натереть на мелкой терке, залить водкой. Выдерживать настой в теплом солнечном месте не менее 30 дней. Затем процедить и смешать с густым сахарным сиропом. Профильтровать, разлить по бутылкам и хранить в горизонтальном положении.

Ликер яблочный

Яблоки помыть, размять неочищенные, положить в стеклянную банку, залить спиртом, всыпать анис. Банку закрыть, поставить в холодное место на 2 недели. По истечении этого времени процедить и смешать с приготовленным из воды и сахара сиропом. Ликер можно закрасить несколькими каплями зеленого или желтого красителя (пищевого).

Компоненты: спирт – 1 л, вода – 0,5 л, сахар – 500 г, десертные яблоки – 1–1,5 кг, анис – 1 ч. ложка.

Ликер из яблочной кожуры

Яблочную кожуру (с чистых вымытых яблок) нарезаем на мелкие кусочки и складываем в банку со спиртом.

Закрываем, настаиваем 3–4 недели, процеживаем, доливаем сиропом. Сироп готовим из сахара и воды.

Компоненты: яблочная кожура – 2 кг, спирт – 2 л, сахар – 1 кг, вода – 1 л.

Клубничный ликер

1-й способ. Спелые ягоды перебрать, перемыть, обсушить, переложить в бутыль и залить коньяком, ромом или водкой. Выдерживать настой в прохладном темном месте 10–12 дней. Затем процедить и соединить с густым сахарным сиропом. Полученную смесь профильтровать, разлить в бутылки, закупорить и убрать на хранение.

Компоненты: садовая клубника, водка (коньяк, ром), сироп (сахар – 1 кг, вода – 0,5 л).

2-й способ. Отобрать спелую клубнику небольшого размера, ссыпать в бутыль и пересыпать сахарным песком, дать постоять 2 дня, залить спиртом, поставить в теплое место. Через 3–4 дня проверить готовность (как в предыдущем рецепте) и осторожно слить напиток. Затем нагреть и отфильтровать через матерчатый фильтр.

Компоненты: клубника – 1 кг, сахар – 1 кг, спирт – 1 л.

3-й способ. Свежесобранные спелые ягоды клубники насыпать в бутыль, заполнив ее наполовину. Затем бутыль долить до верха водкой, поставить на солнечное место и выдерживать 35–40 дней, периодически взбалтывая. После чего процедить и соединить с густым сахарным сиропом. Полученный ликер процедить еще раз, перелить в бутылки, закупорить и хранить в горизонтальном положении.

Земляничный ликер

Спелые, неповрежденные ягоды перебрать, пересыпать в бутылку и залить водкой. Выдерживать настойку в прохладном месте 8—10 дней. Затем тщательно процедить через марлю. Профильтрованный настой соединить с сахарным сиропом, сваренным с добавлением незначительного количества

лимонного сока. Разлить ликер в маленькие бутылки, не доливая каждую на 3 см до пробки, и плотно закупорить.

Компоненты: земляника – 0,5 кг, водка, сироп (сахар – 0,5 кг, вода – 100 мл, лимон – 1 долька).

Ежевичный ликер

Размять ежевику, положить ее в бутыль, заполняя до половины. Добавить гвоздику, корицу и сахар, долить бутыль до верха коньяком или водкой. Закупорить и настаивать 3–4 месяца, изредка взбалтывая. Процедить и разлить по бутылкам.

Компоненты: ежевика – 0,5 кг, гвоздика – 2 шт., сахар – 75 г, корица – 1 щепотка, коньяк или водка.

Ликер малиновый

1-й способ. Спелые ягоды малины перебрать, устранить поврежденные, ополоснуть, размять в мезгу, положить в муслиновый мешочек, крепко завязать, повесить над миской, чтобы стекал сок. В полученный сок всыпать сахар, кипятить, тщательно устраняя накипь. В сироп влить (прежде чем он остынет) спирт, смешать, дать постоять в закрытом сосуде 1 неделю. Готовый ликер процедить через полотно, разлить в бутылки, закупорить.

Компоненты: малиновый сок – 1 л, спирт – 1 л, сахар – 1 кг.

2-й способ. Приготовить малиновый сироп следующим способом: в кипящий сахарный сироп опустить ягоды малины, довести до кипения и снять пену. Затем снять сироп с огня и

остудить. Холодную массу процедить. Снова довести до кипения, проварить на слабом огне 5 мин и остудить.

Влить в приготовленный малиновый сироп водку, всыпать лимонную кислоту, добавить маленький кусочек гвоздики и кипяченую воду. Размешать, перелить в бутыль и выдержать несколько часов на солнце. После чего убрать ликер на хранение в холодное место.

Компоненты: водка – 400 мл, вода – 1 л, лимонная кислота – 1 г, малиновый сироп (малина – 500 г, сахар – 500 г, вода – 100 мл).

3-й способ. Ягоды малины тщательно перебрать. Подготовленные бутылки заполнить ягодами на 1/2 объема и залить водкой или спиртом до верха. Бутылки поставить в теплое, солнечное место и настаивать не менее 30 дней, периодически взбалтывая. Затем настой процедить и смешать с густым сахарным сиропом. После чего напиток профильтровать через воронку, сделанную из фильтровальной бумаги. Разлить ликер в бутылки и оставить на хранение в горизонтальном положении.

Ликер из черной смородины

Спелые ягоды смородины очистить от плодоножек, помыть, всыпать в бутыль, залить спиртом, закупорить, поставить на 7 дней, ежедневно взбалтывать. Образовавшуюся жидкость процедить через вату в другую бутыль. Ягоды слегка размять, засыпать сахаром, бутыль закупорить, поставить на солнце на 2–3 недели, взбалтывать каждые несколько дней. Получившийся

сироп процедить в бутыль, содержащую раствор спирта и сока.

Ягоды и бутыль, в которой находился сироп, прополоскать половиной объема вскипяченной и слегка охлажденной воды, после чего влить ее в бутыль со спиртом. С оставшейся водой поступить так же. Бутыль закупорить, поставить на 2–3 недели в холодное место. После этого готовый ликер процедить в бутылки и снова тщательно закупорить.

Компоненты: черная смородина – 750 г, спирт – 0,75 л, сахар – 750 г, вода – 0,25 л.

Ликер из красной смородины

Ягоды красной смородины перебрать, вымыть и просушить. Смородиновые листья (4–5 шт.) промыть горячей водой. Затем ягоды всыпать в чистую бутыль, добавить к ним листья и залить водкой. Бутыль поставить на солнце или в теплое место на 5–6 недель, после чего сок процедить. Сварить густой сахарный сироп и смешать с полученным соком. Разлить в чистые бутылки и закупорить. Через 5 дней ликер готов.

Компоненты: ягоды красной смородины – 1 кг, листья смородины, водка – 1 л, сироп (сахар – 800 г, вода – 500 мл).

Крыжовенный ликер

Очищенный крыжовник слегка припустить в горячей воде, протереть через сито, выложить в стеклянную посуду и залить желаемым количеством водки или коньяка. Настаивать в течение недели, после чего процедить настой через полотно. Крыжовенную настойку соединить с сахарным сиропом до нужной консистенции. Разлить по бутылкам и убрать на хранение.

Компоненты: ягоды крыжовника, водка или коньяк, сироп (сахар – 1 кг, вода – 0,5 л).

Ликер клюквенный

Клюкву тщательно размять, можно пропустить через мясорубку, залить в кастрюльке водкой, настаивать 3–4 дня, плотно закрыв посуду крышкой. Затем процедить в другую кастрюльку через марлю, сложенную в несколько слоев, добавить сахар и поставить на огонь, но до кипения не доводить. Снять с огня, опустить в ликер на 5 мин завернутые в марлю гвоздику и кардамон. Затем разлить по бутылкам через воронку, закрытую марлей. Каждое процеживание увеличивает прозрачность ликера.

Хранить в прохладном месте.

Компоненты: клюква – 4 стакана, сахар – 500 г, водка – 750 мл.

Рябиновый ликер

Лучший ликер получают из садовой рябины сладких сортов. Такая рябина не нуждается в дополнительной обработке. Лесную рябину надо предварительно обработать в 10 %-м растворе соли, а затем тщательно промыть. Ягоды рябины перебрать, ссыпать в бутыль, заполнив 1/2 ее объема. Залить спиртом, добавить сахарный сироп, плотно закрыть и поставить для нагрева на водяную баню. Довести до кипения и, не вынимая из бани, дать остыть. Нагревание ягод с последующим охлаждением надо проводить ежедневно в течение 7–8 дней. После этого аккуратно слить ликер, добавить лимонную эссенцию и дать отстояться до образования осадка. Затем снять с осадка и хранить в прохладном месте. Такой ликер имеет крепость 35° и содержит 35–38 % сахара. Выдержка улучшает вкус ликера.

Компоненты: садовая рябина сладких сортов, спирт (70°) – 1 л, сахарный сироп – 1 л, лимонная эссенция – 2–4 мл.

Ликер сливовый

Спелые, здоровые венгерки ополоснуть, обсушить тряпочкой, вынуть косточки, сливы растереть в мезгу, добавить несколько растертых ядер косточек. Мезгу положить в керамическую миску, дать постоять 1 сутки. По истечении этого времени выжать из мезги сок через муслиновый мешочек. В остальную массу влить

небольшое количество кипяченой остуженной воды, повторно выжать мезгу через муслин. Сок смешать с сахаром, влить в получившийся сироп (прежде чем он остынет) спирт, перелить в бутыль, завязать полотном.

Когда осадок опадет на дно, разлить ликер в бутылки, закупорить. Хранить в холодном месте.

Компоненты: сливы венгерки – 1,25 кг, спирт – 1 л, сахар – 1 кг.

Ликер «Вдохновение»

Черешню перебрать, вымыть, обсушить и освободить от косточек. Переложить черешню в банки и залить водкой или коньяком так, чтобы только покрыть ягоды. Настаивать около двух недель, время от времени помешивая. После чего настой процедить и хорошенько отжать. Смешать с сахарным сиропом. Профильтровать, разлить в бутылки и убрать на хранение в холодное место.

Вишневый ликер

1-й способ. Истолочь 1 кг вишен вместе с косточками, залить очищенной водкой, настаивать 2–3 ч, слить все в куб и перегнать так, чтобы получить половину взятого объема (1 л) перегнанного спирта. Затем насыпать в бутыль 2 кг спелой вишни, залить полученным спиртом, закупорить и настаивать 5–6 недель.

Готовность ликера определяют взбалтыванием. Если

жидкость смачивает стекло бутыли и стекает не сразу, то ликер готов. Напиток аккуратно сливают и процеживают. Добавляют в него немного сахарного сиропа и лимонной эссенции, сливают в бутылки и оставляют для отстаивания. Если при отстаивании появляется осадок, ликер осторожно сливают в другие бутылки и хранят в прохладном месте.

Компоненты: вишни – 3 кг, водка – 2 л, сахарный сироп, лимонная эссенция – 5–6 капель.

2-й способ. Зрелые вишни перебрать, устранить поврежденные ягоды, ополоснуть, размять в мезгу, положить в муслиновый мешочек, выжать сок. В полученный сок всыпать сахар, кипятить, тщательно удаляя пену. Влить в сироп (прежде чем он остынет) спирт, перемешать, дать постоять в закрытой посуде 1 неделю. Готовый ликер процедить, разлить в бутылки.

Компоненты: вишневый сок – 1 л, спирт – 0,75 л, сахар – 1 кг.

Виноградный ликер

Добавить в водку виноградный сок, сахар, чай, лавровый лист, черный перец, ванилин. Настаивать 5–6 дней, регулярно помешивая. Процедить. Этот ликер отлично убивает самогонный запах.

Компоненты: водка – 1л, виноградный сок – 1 л, сахар – 1 кг, чай – 1 ст. ложка, лавровый лист – 5 шт., черный перец – 5 зерен, ванилин – половина ч. ложки.

Ликер из мяты или полыни

Сушеную или свежую траву всыпать в бутылку, влить 1/2 стакана спирта и половину воды, закупорить, поставить на 1 неделю. Приготовить сироп, влить в него (пока он не остыл) процеженный спирт, которым была залита трава, и остальной спирт. Влить в бутылки, закупорить, поставить на два месяца. Подавать охлажденным.

Компоненты: спирт – 1 л, вода – 0,75 л, сахар – 1 кг, трава – 7–8 ст. ложек.

Ликер тминный

Приготовить сироп, смешать (пока он не остыл) со спиртом, всыпать тмин, бутылку плотно закупорить, дать постоять 5 дней.

Готовый ликер процедить, разлить в бутылки, закупорить.

Компоненты: спирт – 1 л, вода – 0,75 л, сахар – 1 кг, тмин – 0,25 стакана.

Ликер из лепестков черемухи

Свежесобранные цветы черемухи подвялить в течение 2–3 дней, рассыпав их на чистой бумаге. После чего досушить цветы в слабо нагретой духовке, измельчить и пересыпать в бутылки, наполняя на 1/2 объема. Долить бутылки до верха хорошей водкой, плотно закупорить и поставить в теплое место. Настаивать черемуху следует 30–40 дней, после чего настой процедить, отжать и измерить. Добавить в настой сахар из расчета: на литр настоя – 200 г сахара (150 г сахара и 50 г меда). Перелить в чистую бутылку и плотно закупорить.

Ликер из лепестков роз

Собрать только что распустившиеся бутоны роз, оборвать лепестки, обрезать белые кончики. Сложить лепестки в бутыль, залить спиртом так, чтобы спирт едва покрывал лепестки. Поставить на солнце на 3 дня, потом слить. Залить снова на свежий розовый цвет (на розовые лепестки) и так повторять три раза. Сливая последний раз, как следует процедить.

Ликер можно подкрасить в розовый цвет стаканом клюквы или другим подходящим по цвету пищевым красителем. 3 л такого напитка развести сиропом, приготовленным из 6 или 9 стаканов воды и 2–2,5 кг сахара. Разлить напиток в бутылки.

Компоненты: спирт – 5 л, сахар – 2–2,5 кг, розовая вода – 6–9 стаканов.

Ликер из грецких орехов

Взять зеленые грецкие орехи, когда они еще протыкаются спичкой, залить водкой и поставить на 2 месяца. Затем водку слить, добавить сахар, гвоздику, мускатный орех и выдержать еще месяц, периодически потряхивая, чтобы сахар растворился полностью. После этого слить, процедить, разлить в бутылки и закупорить. Хранить в темном и холодном месте.

Компоненты: зеленые грецкие орехи – 15 шт., водка (40°) —1 л, сахар – 450 г, гвоздика – 15 шт., мускатный орех – 5–7 г.

Ликер ореховый

Для приготовления ликера годятся только зеленые орехи с

еще мягкими зернами. Из орехов извлечь зерна и всыпать их в темную бутыль, наполненную водкой. Добавить для аромата корицу и гвоздику.

Бутыль поставить на солнечное место и настаивать три недели, часто взбалтывая. После чего содержимое процедить и соединить с густым сахарным сиропом.

Полученный ликер отфильтровать, перелить в сухие чистые бутылки, закупорить и хранить в горизонтальном положении.

Компоненты: лесные орехи – 15 шт., водка – 0,5 л, корица – 5–6 г, гвоздика – 3 г, сахарный сироп – 500 г.

Ликер миндальный «Персико»

Приготовить сироп, смешать его (прежде чем остынет) со спиртом, добавить толченый миндаль и корицу в виде порошка, влить в сосуд, закупорить, поставить на 3 дня. Готовый ликер процедить, разлить в бутылки, закупорить. Через год годится для питья.

Компоненты: спирт – 1 л, вода – 0,75 л, сахар – 1 кг, горький миндаль – 30 г, корица.

Молочный ликер

1-й способ. Жирное молоко или сливки вскипятить, остудить, помешивая. Сахар, яичные желтки, на кончике ножа ванилин взбить в гоголь-моголь. Помешивая, влить в молоко водку и, медленно помешивая, влить в ранее полученную смесь. Дать отстояться полчаса, собрать пену.

Компоненты: жирное молоко или сливки – 500 мл, сахар – 1 стакан, яичные желтки – 6–7 шт., ванилин, водка – 300 мл.

2-й способ. Закипятить молоко, растворить в нем сахар, остудить. Взбить яичные желтки и добавить в молоко.

Затем медленно влить крепкую водку. Хорошо размешать, вылив жидкость в 3-литровую банку. Взбить и добавить ванилин. Настаивать 10 дней.

Компоненты: молоко – 1 стакан, сахар – 1 стакан, яичные желтки – 6 шт., крепкая водка – 1 стакан, ванилин.

3-й способ. Сырое молоко влить в бутыль, всыпать сахар, мешать, взбалтывая, пока большая часть сахара не растворится, влить спирт (молоко свертывается и образуется творожок). Лимоны помыть, разделить на очень тонкие ломтики, убрать косточки. Ломтики лимона и ванильные палочки вбросить в бутыль, закупорить, поставить в холодное и темное место на 6–9 недель, каждые несколько дней перемешивать, взбалтывая. По истечении этого времени убрать лимоны и ваниль, а ликер процедить через тонкую бумагу, сложенную гармошкой и помещенную в воронку.

Процеживание длится около 24 ч, а осевший при процеживании творожок представляет собой великолепную начинку для блинчиков.) Готовый ликер разлить в бутылки и закупорить. Хранить в темном и холодном месте.

Компоненты: спирт – 1 л, молоко – 1 л, сахар – 1 кг, лимоны – 2–3 шт., ваниль.

Ликер кофейный

1-й способ. Всыпать в бутылку со спиртом разрезанную вдоль палочку ванили и кофе тонкого помола, закупорить, поставить на 1 неделю, взбалтывать ежедневно. По истечении этого времени слить жидкость над осадком, процеживая ее через тонкую бумагу

или вату. Остальной осадок залить небольшим количеством воды, смешать, встряхивая, подождать, пока осадок опадет, слить жидкость над ним, процеживая ее через тонкую бумагу в посуду с предварительно отлитым экстрактом. Приготовить из сахара и оставшейся воды сироп, смешать (прежде чем он остынет) с кофейным экстрактом, разлить в бутылки, закупорить. Хранить по меньшей мере 6 месяцев.

Компоненты: спирт – 1 л, вода – 0,75 л, сахар – 600 г, кофе – 150 г, ваниль.

2-й способ. В бутылку со спиртом всыпать ваниль, закупорить, поставить на 10 дней, ежедневно взбалтывая. Приготовленный из сахара и воды горячий сироп влить в кофе, перемешать. Процедить через тонкую бумагу спирт, перемешать со смесью кофе и сиропа, разлить в бутылки, закупорить. Хранить в темном месте не менее 8 дней.

Компоненты: спирт – 1 л, вода – 0,25 л, сахар (кусковой) – 500 г, крепкий кофе – 0,5 л, ваниль.

3-й способ. Сварить крепкий черный кофе, перелить в плотно закрывающуюся баночку и оставить на сутки. Отстоявшийся кофе профильтровать, добавить водку, сахарный сироп и перемешать. Через 10–12 ч следует несколько раз профильтровать ликер, добиваясь полной прозрачности. После этого ликер готов к употреблению, но, выдержанный в течение некоторого времени, он приобретает более насыщенный вкус и аромат.

Компоненты: кофе (молотый кофе – 50 г, вода – 200 мл), водка – 0,5 л, сироп (сахар – 250 г, вода – 0,5 л).

Ликер из какао

1-й способ. Сварить сироп: 1 кг сахара на 1 л воды. 6 ложек какао тщательно смешать с сиропом, подсыпая его постепенно. Полученный сироп с какао и водку влить в бутыль, многократно взбалтывая, процедить через ткань, добавить по вкусу ванилин.

Компоненты: сахар, вода, какао, водка (40–50°) – 1,5 л, ванилин.

2-й способ. В бутылку со спиртом всыпать разрезанную вдоль ванильную палочку и мелкомолотое какао. Бутылку закупорить, поставить на 1 неделю, ежедневно взбалтывать. Слить жидкость над осадком, процеживая ее через тонкую бумагу или вату. Оставшийся осадок залить небольшим количеством воды, смешать, встряхивая, подождать, пока осадок опадет, слить жидкость над ним, процеживая ее через тонкую бумагу в сосуд с предварительно отлитым экстрактом.

Приготовленный из сахара и оставшейся воды сироп смешать (прежде чем он остынет) с экстрактом какао, разлить в бутылки, закупорить. Хранить минимум 6 месяцев.

Компоненты: спирт – 1 л, вода – 0,75 л, какао – 150 г, сахар – 750 г, ваниль.

Ликер яичный с какао

Желтки растереть с сахаром, ванильным сахаром и какао в однородную массу, развести охлажденным кипяченым молоком, влить в бутылку, добавить спирт, тщательно смешать, взбалтывая, дать постоять 3–5 дней. Перед тем как разливать в рюмки, взбалтывать.

Компоненты: спирт – 0,5 л, молоко – 550 мл, яичные желтки – 5 шт., сахар – 250 г, какао – 50 г, ванильный сахар.

Ликер яичный

Желтки растереть с сахаром и ванильным сахаром в однородную массу, развести охлажденным кипяченым молоком, влить в бутылку, добавить спирт, тщательно размешать, взбалтывая, дать постоять 3–5 дней. Перед тем как разливать в рюмки, взбалтывать.

Компоненты: спирт – 0,5 л, молоко – 350 мл, яичные желтки – 5 шт., сахар – 250 г, ванильный сахар.

Домашний французский ликер

Вылить в эмалированную кастрюльку белое десертное вино или белый портвейн, добавить корочку одного апельсина или лимона, всыпать сахар и уварить на медленном огне под крышкой до половины первоначального объема. Полученный напиток остудить, процедить, перелить в бутылку и плотно закупорить.

Компоненты: белое десертное вино – 500 мл, цукаты – 50 г, сахар – 100 г.

Ликер ромовый

Ложечку сахара подрумянить до светло-коричневого цвета, разбавить водой, добавить остальной сахар, вскипятить. В этот раствор влить спирт, добавить ванилин и несколько капель ромовой эссенции (около 1/4 рюмки), разлить в бутылки, закупорить, поставить на 3 месяца.

Компоненты: спирт – 0,5 л, вода – 0,5 л, сахар – 100 г, ванилин, ромовая эссенция.

Ликер из пива

Пиво вылить в кастрюльку, добавить сахар, кофе, специи, подогреть до полного растворения сахара, влить водку, размешать и снять с огня. Процедить через марлю, если кофе был натуральный, и разлить по бутылкам. Можно подавать к столу сразу, но лучше дать выстояться сутки.

Компоненты: пиво – 1 бутылка, сахар – 500 г, растворимый кофе (можно взять молотый кофе) – 4 ч. ложки, водка – 1 бутылка, ваниль – 1 щепотка.

Ликер ванильный

1-й способ. Ваниль разрезать на кусочки длиной 1 см, вбросить в бутылки, залить 1/4 л спирта, закупорить, дать постоять 1 неделю. Приготовить сироп, влить в него (прежде чем он остынет) спирт, в котором мокла ваниль, а также остальные 3/4 л спирта, тщательно перемешать все это, процедить, разлить в бутылки, закупорить. Хранить несколько месяцев. Чем большим будет время хранения, тем лучшим будет вкус ликера.

Компоненты: спирт – 1 л, вода – 0,75 л, сахар – 1 кг, ванилин —10 г.

2-й способ. В чистую бутыль положить ваниль, вымытую, не толченую корицу и гвоздику. Залить холодной кипяченой водой и выдержать в течение двух недель на солнце. После чего процедить и смешать с густым сахарным сиропом. Следует строго соблюдать указанную рецептуру.

Компоненты: ваниль – 1,5 г, корица – 1,5 г, гвоздика – 1 шт., водка – 1 л, сироп (сахар – 700 г, вода – 200 мл).

Ликер имбирный

Молотый имбирь залить спиртом, бутылку закупорить, поставить на солнце на 2 недели. По истечении этого времени приготовить сироп, смешать с процеженным спиртом. Разлить в бутылки, закупорить. Употреблять ликер можно через несколько дней.

Компоненты: спирт – 1 л, вода – 0,75 л, сахар – 1 кг, имбирь – 60 г.

Настойки

Настойки *изготавливают, настаивая (без подогрева) на спирте различные пряности и специи.*

В домашних условиях эти напитки изготавливают настаиванием чистой водки на различных растительных компонентах.

Свежие или высушенные плоды и ягоды, душистые травы, пряности, косточки и пр. настаивают в спирте до тех пор, пока эфирные масла и биологически активные вещества не перейдут в спирт. Обычно водку настаивают от 3 до 6 недель.

Настойки содержат до 30 % сахара при крепости до 45 % об. спирта, они менее сладкие, но более крепкие, чем наливки.

При умеренном употреблении настойки способствуют пищеварению, они не только приятны на вкус, но и полезны для здоровья, если их пить после жирной пищи.

Настойка мандариновая

Измельченную высушенную мандариновую цедру залить водкой и настаивать в течение недели. После чего отфильтровать и разлить по бутылкам. Для приготовления настойки нежелательно использовать кожуру импортных фруктов из-за возможности отравления консервантами.

Компоненты: водка – 0,5 л, измельченная мандариновая цедра – 4 ст. ложки.

Настойка апельсиновая

В бутыль всыпать измельченную апельсиновую цедру, влить водку и сахарный сироп. Бутыль закупорить и настаивать в течение недели, после чего отфильтровать и разлить по бутылкам. Хранить в темном прохладном месте.

Компоненты: водка – 1 л, апельсины – 5 шт., сироп (сахар – 400 г, вода – 1 л).

«Мокруха»

Цедру, снятую с двух апельсинов, и небольшое количество гвоздики залить водкой и настаивать две недели в темном месте. Затем влить стакан вишневого сока, размешать, дать отстояться, отфильтровать и закупорить. Водка будет готова через полгода.

Компоненты: водка – 1 л, апельсиновая цедра, вишневый сок – 200 мл, гвоздика – 3–4 шт.

Английская настойка

Все компоненты всыпать в бутыль, влить водку и настаивать 4–5 недель.

Компоненты: калган – 40 г, горечавка – 100 г, апельсиновая цедра – 400 г, водка – 250 мл.

Лимонная настойка

Острым ножом с двух лимонов средней величины снять тонкий слой кожицы, так как малейшее присутствие белой кожуры придает водке неприятный горьковатый привкус. Залить снятую лимонную кожицу хорошей водкой и настаивать несколько дней в теплом месте, затем профильтровать.

Компоненты: водка – 0,5 л, лимоны – 2 шт.

Настойка лимонная с пряностями

В бутыль опустить измельченную лимонную цедру, соль и черный перец горошком и настаивать 1,5 месяца, периодически взбалтывая. Затем настойку отфильтровать, разлить в бутылки и убрать на хранение.

Компоненты: водка – 1 л, лимонная цедра – 100 г, соль – 10 г, черный перец горошком – 5 шт.

Настойка «Старка»

Разрезанный на части лимон без зернышек, натертый мускатный орех, сахар, размолотые кофейные зерна, измельченная дубовая кора и ванилин на кончике ножа всыпать в бутыль и залить водкой. Настаивать 10 дней, после чего отфильтровать, закупорить и убрать на хранение.

Компоненты: водка – 3 л, лимон – 1 шт., мускатный орех – 1/3 шт., сахар – 2 ст. ложки, кофе – 12 зерен, измельченная дубовая кора – 40 г, ванилин.

Померанцевая бесцветная горькая настойка

Всыпать в бутыль измельченные сушеные померанцевые корки, налить водку и настаивать в течение двух недель, периодически взбалтывая. Процедить, разлить в бутылки и убрать на хранение.

Компоненты: водка – 1 л, померанцевая сушеная корка – 2,4 г.

Абрикосовая настойка

Нарезать абрикосы дольками. Расколоть косточки, извлечь

ядра и истолочь их в ступке. Нарезанные абрикосы смешать с истолченными ядрами, добавить сахар, гвоздику и на кончике ножа корицу. Полученную смесь пересыпать в бутыль, залить водкой и настаивать в течение месяца. Затем отфильтровать, разлить по бутылкам, плотно закупорить и убрать на хранение в темное прохладное место.

Компоненты: абрикосы – 1 кг, сахар – 250 г, корица, гвоздика – 5–6 шт., водка – 0,5 л.

Настойка анисовая

В бутыль положить анис, бадьян, тмин, кориандр и укроп, залить водкой и настаивать 2–3 недели. Затем процедить, разлить по бутылкам и плотно закупорить. Хранить в темном холодном месте.

Компоненты: водка – 1 л, анис – 1,6 г, анис звездчатый (бадьян) – 0,1 г, тмин – 0,1 г, кориандр – 0,1 г, укроп – 0,1 г.

Настойка брусничная

Спелую бруснику перебрать, вымыть и всыпать в бутыль, заполнив ее на 1/3 объема. Затем влить водку до горлышка, плотно закупорить и настаивать в темном месте 3 месяца. После чего брусничный настой подкрасить клюквенным соком и подсластить сахарным сиропом (по вкусу). Все размешать, отфильтровать, разлить по бутылкам и закупорить.

Компоненты: брусника, водка, клюквенный сок, сироп (сахар – 100 г, вода – 140 мл).

Настойка бруснично-вишневая

В бутыль всыпать спелую бруснику, вишню, лимонную кислоту. Затем влить водку, коньяк и сахарный сироп. Бутыль плотно закупорить и настаивать в темном прохладном месте 2,5 3 месяца, периодически взбалтывая. После чего настой осторожно слить, не поднимая осадок, отфильтровать, разлить по бутылкам и закупорить.

Компоненты: водка – 1 л, коньяк – 100 мл, брусника – 2 кг, вишня – 300 г, лимонная кислота – 2 г, сироп (сахар – 500 г, вода – 900 мл).

Настойка ежевичная

В бутыль всыпать ежевику, влить спирт и настаивать в течение двух недель. В полученный спиртованный сок добавить сахарный сироп, ваниль и лимонную кислоту.

Настойку следует выдержать еще 2 недели, после чего отфильтровать, разлить по бутылкам и убрать на хранение в прохладное место.

Компоненты: ежевика – 4,5 кг, спирт (70°) – 1л, ваниль – 0,1 г, лимонная кислота – 6 г, сироп (сахар – 3 кг, вода – 1,2 л).

Настойка из крыжовника

Спелый зеленый крыжовник перебрать, вымыть, обсушить и засыпать в бутыль. Кусочки ржаного хлеба намазать густым сиропом от крыжовенного варенья, подсушить в духовке и положить в бутыль. Влить водку, закупорить и настаивать в темном прохладном месте 4 месяца.

После этого настойку отфильтровать, разлить в сухие чистые бутылки, плотно закупорить и убрать на хранение в темное прохладное место.

Компоненты: ягоды крыжовника – 1 кг, водка – 1 л, ржаной хлеб – 100 г, сироп от варенья.

Настойка из вишневых плодоножек

Плодоножки промыть проточной водой, слегка обсушить и всыпать в бутыль с широким горлом. Затем добавить в бутыль сахарный песок и хорошенько взболтать. Горлышко бутылки обвязать марлей и настаивать при комнатной температуре один месяц. После этого влить в бутыль водку, смешать и оставить еще на 2 дня. После чего настой отфильтровать и убрать на хранение в темное прохладное место.

Компоненты: водка – 1 л, вишневые плодоножки – 250 г, сахар – 100 г.

Настойка из вишен

Спелую вишню перебрать, вымыть, обсушить и всыпать в бутыль с широким горлышком. Добавить в бутыль сахара, заполняя ее до горловины, обвязать марлей и настаивать на солнце или в теплом месте в течение 45 дней. Полученный вишневый сок процедить и измерить. После чего добавить к соку холодную кипяченую воду и водку из расчета: на 250 мл сока – 250 мл воды и 0,5 л водки. Размешать, разлить по бутылкам и плотно закупорить.

Компоненты: вишня – 1 кг, сахар – 700 г, водка, вода.

Настойка клюквенная

Спелую клюкву перебрать, вымыть, обсушить, раздавить деревянной толкушкой и смешать с сахаром. Смесь выложить в бутыль, залить водкой, закупорить и настаивать одну неделю. Затем настой процедить (клюкву отжать) и разлить по бутылкам.

Компоненты: водка – 1 л, клюква – 2 стакана, сахар —100 г.

Настойка грушево-смородиновая

Положить в бутыль с широким горлышком сушеные груши, изюм и листья смородины. Влить водку и поставить бутыль в темное место. Настаивать в течение одного месяца, периодически взбалтывая. Затем настойку отфильтровать, разлить по бутылкам и плотно закупорить.

Компоненты: сушеные груши – 100 г, изюм – 50 г, листья смородины – 25 г, водка – 1 л.

Рябиновая настойка

Ягоды рябины, собранные после первых осенних заморозков, снять с кистей, тщательно перебрать, вымыть, обсушить и пересыпать в бутылки, наполняя на 2/3 объема. Залить коньяком или водкой, плотно закупорить и настаивать в течение месяца в темном месте.

После чего процедить, плотно закупорить и убрать на хранение.

Настойка из рябины и яблок

Рябину, собранную после первых заморозков, снять с кистей, вымыть и обсушить.

Яблоки нарезать дольками, удаляя сердцевину.

Рябину и яблочные дольки засыпать в бутыль слоями, пересыпая сахарным песком. После этого в бутыль влить такое количество водки, чтобы покрыть полностью плодовую смесь.

Бутыль обвязать марлей и настаивать в прохладном месте (18–20 °С) 2,5–3 месяца. Затем настойку отфильтровать, разлить по бутылкам и хранить в темном прохладном месте.

Компоненты: рябина – 300 г, яблоки – 700 г, сахар – 200 г, водка.

Настойка рябиновая «Душистая»

В бутыль опустить ягоды рябины и травяную смесь, добавить небольшое количество апельсиновой цедры и залить водкой. Бутыль закупорить и поставить в темное место. Настаивать в течение 5–6 месяцев.

Компоненты: водка – 1 л, ягоды рябины – 200 г, полынь, лист смородины, ревень и апельсиновая цедра – по 3 г, майоран, шалфей, мята, золототысячник и солодка – по 7 г, чернобыльник – 2 г, петров крест – 2 г.

Свекольная настойка

1-й способ. Свекольный сок соединить с медом, тщательно перемешать, после чего влить водку. Бутыль закупорить и настаивать в течение 3–4 дней в прохладном темном месте, периодически взбалтывая, отфильтровать и убрать на хранение в темное прохладное место. В народной медицине рекомендуется применять эту настойку для выведения камней из почек.

Компоненты: свекольный сок – 0,5 л, мед – 0,5 кг, водка – 0,5 л.

2-й способ. Влить в бутыль спирт и соки: свекольный, морковный, лимонный и клюквенный. Добавить мед, размешать и настаивать в течение трех дней в темном прохладном месте, периодически взбалтывая. В народной медицине эту настойку рекомендуется применять при гипертонической болезни.

Компоненты: спирт (70°) – 100 мл, свекольный сок – 200 мл, морковный сок – 200 мл, лимонный сок – 100 мл, клюквенный сок – 100 мл, мед – 200 г.

Настойка «Горькие слезы»

Всыпать в бутыль перец, влить водку и настаивать 2 недели в теплом месте. Затем отфильтровать, соединить с сахарным сиропом, размешать и еще раз процедить.

Полученную настойку налить в бутыль ниже горлышка, плотно закупорить и поставить в теплое место на несколько недель. По прошествии обозначенного времени настойку осторожно слить, не поднимая осадок, и разлить по бутылкам.

Компоненты: водка – 1 л, перец – 35 г, сироп (сахар – 150 г, вода – 400 мл).

Настойка перцовая

Стручковый горький перец, имбирь, кардамон, кориандр и анис залить водкой и прогреть под крышкой в слабо нагретой духовке три часа. Затем перелить в бутыль и настаивать две недели в темном месте при комнатной температуре. После чего настойку отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: водка – 1 л, горький перец – 50 г, имбирь – 5 г, кардамон – 5 г, кориандр – 5 г, анис – 5 г.

Опустить в бутыль мелко порезанный чеснок и красный перец. Залить водкой, плотно закупорить и настаивать в темном месте в течение месяца. Затем отфильтровать, добавить свежеотжатый лимонный сок, плотно закупорить и убрать на хранение в холодильник. По желанию можно опустить в настойку 1 лавровый лист, который придаст напитку пикантный вкус.

Компоненты: водка – 0,5 л, чеснок – 6 долек, красный жгучий перец – 1 стручок, лимон – 0,5 шт.

Настойка перцовая «Жгучая»

1-й способ. Всыпать в бутыль черный перец, душистый перец и кардамон. Влить крепкую водку и настаивать 3 недели. После чего отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: водка – 1 л, черный перец – 20 г, душистый перец – 4 г, кардамон – 6 г.

2-й способ. Всыпать в бутыль черный перец, влить крепкую водку и настаивать 3 недели. Затем отфильтровать, добавить по вкусу сахарный сироп, закупорить и поставить на 1,5 месяца в теплое место. После чего еще раз отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: водка – 1 л, черный перец – 70 г, сироп (сахар – 300 г, вода – 1 л).

Настойка рыбацкая

Всыпать в бутыль мелко нарезанный чеснок, молотый перец, измельченные лавровые листья, соль и сахар. Настаивать неделю, ежедневно взбалтывая, после чего настой отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: водка – 1 л, чеснок – 5 долек, молотый перец – 2 г, лавровые листья – 5 г, сахар – 25 г, соль —10 г.

Мелко растертую ваниль всыпать в бутыль, залить спиртом и настаивать 2,5–3 месяца, ежедневно взбалтывая. Затем настойку отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: ваниль – 20 г, спирт (70°) – 1 л.

Настойка из листьев барбариса

Сушеные листья барбариса измельчить, пересыпать в бутыль и залить водкой. Бутыль плотно закупорить и выдержать при комнатной температуре в течение недели. Затем настойку профильтровать с помощью фильтровальной бумаги и ваты до полной прозрачности.

Употреблять эту настойку можно в небольшом количестве, так как данная настойка в народной медицине применяется в качестве кровоостанавливающего средства при маточных кровотечениях с дозировкой по 30 капель.

Компоненты: водка – 0,5 л, листья барбариса – 100 г.

Настойка из листьев черной смородины

Молодые листья и не полностью распустившиеся почки промыть в проточной воде, слегка обсушить и переложить в бутылку, заполняя до горлышка. Затем влить водку хорошего качества, плотно закупорить и выдержать сутки при комнатной температуре. После чего настой отфильтровать с помощью воронки, сделанной из фильтровальной бумаги.

Полученную настойку рекомендуется хранить в темных бутылках.

Настойка миндальная

Измельченные миндальные орехи залить водкой и настаивать 3 недели при комнатной температуре. Затем

настой отфильтровать с помощью воронки из фильтровальной бумаги и ваты. Добавить к настою сахарный сироп, перемешать и разлить по бутылкам.

Компоненты: миндальные орехи – 50 г, водка – 1 л, сироп (сахар – 100 г, вода – 40 мл).

Настойка ореховая

Опустить в бутыль измельченные молодые грецкие орехи, залить хорошей водкой и настаивать около месяца. Перед употреблением смешать с медом.

Компоненты: водка – 0,5 л, измельченные грецкие орехи – 400 г, мед – 1 ст. ложка.

Настойка из перегородок грецких орехов

Расколоть молодые грецкие орехи и извлечь перегородки. Опустить перегородки в бутыль, залить водкой и настаивать в течение трех дней. Затем смешать с холодной кипяченой водой и медом. В народной медицине применяют как успокаивающее средство при заболеваниях сердечно-сосудистой системы и щитовидной железы.

Компоненты: водка – 1 л, мед – 2 ст. ложки, перегородки от 0,5 кг грецких орехов, вода – 0,5 л.

Настойка на мяте, анисе и орешках

Две столовые ложки очищенных зеленых орешков, мяту и

анис залить водкой и поставить на 12 суток в теплое место. Затем процедить с помощью фильтра из фильтровальной бумаги.

Компоненты: водка – 2 л, мята – 40 г, анис – 40 г, орешки – 40 г.

Московская настойка

В бутыль всыпать измельченные специи, влить водку и настаивать в течение месяца. Затем отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: водка – 0,5 л, шалфей, перечная мята, калган и имбирь – по 5 г.

Настойка мятная

Добавить в водку перечную мяту, семена укропа, можжевеловые ягоды, корицу и настаивать в течение двух недель. Потом процедить и подсластить по вкусу.

Компоненты: водка – 1 л, перечная мята —

100 г, семена укропа – 40 г, можжевеловые ягоды – 12–15 г, корица – 3–5 г.

Настойка из листьев мяты

Молодые листья мяты промыть в проточной воде, слегка обсушить и переложить в бутылку, заполняя до горлышка. Затем влить водку хорошего качества, плотно закупорить и выдержать сутки при комнатной температуре. После чего настой отфильтровать с помощью воронки, сделанной из фильтровальной бумаги. Полученную настойку рекомендуется хранить в темных бутылках.

Спотыкач из мяты

Всыпать в бутылку пригоршню листьев молодой свежей мяты, залить водкой и настаивать на солнце в течение недели. Настойку процедить, добавить в нее густой сахарный сироп и хорошо размешать. Отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: водка – 1 л, мята, сироп (сахар – 100 г, вода – 1 ст. ложка).

Коньяк домашний

Смешать вместе небольшое количество сахара и чая, лавровый лист, черный перец горошком, гвоздику и ванилин на кончике ножа. Добавить измельченную лимонную или апельсиновую цедру, снятую с 2–3 плодов, и залить водкой. Настаивать 10 дней, после чего отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: цедра, лавровый лист – 3 шт., сухой чай – 1 ст. ложка, черный перец горошком – 5 шт., гвоздика – 3 шт., ванилин, сахар – 1 ст. ложка, водка – 3 л.

Настойка кориандровая

Всыпать в бутыль измельченный кориандр и анис. Настаивать в течение двух недель, затем отфильтровать и смешать с сахарным сиропом.

Компоненты: водка – 1 л, кориандр – 5 г, анис – 5 г, сироп (сахар – 100 г, вода – 50 мл).

Медовая настойка на травах

Травяную смесь, полученную из взятых в равных частях измельченных трав, опустить в бутыль. Развести в водке мед и залить травяную смесь. Бутыль плотно закупорить и поставить в прохладное место на 2,5–3 месяца. Затем настой отфильтровать, разлить в сухие чистые бутылки, плотно закупорить и убрать на хранение в темное прохладное место.

Компоненты: водка – 1 л, мед – 4 ст. ложки, кора дуба, семена кориандра, сушеный чабрец, мелисса, зубровка – по 1 ст. ложке.

Настойка из женьшеня

В водку опустить кусочек корня женьшеня и настаивать в темном месте 3 дня.

По желанию можно добавить небольшое количество меда.

Компоненты: водка – 0,5 л, кусочек женьшеня, мед – 1 ч. ложка.

Настойка калгановая

1-й способ. Измельчить и смешать калган, шалфей, перечную мяту, имбирь. Полученную смесь всыпать в бутыль, залить водкой и настаивать в течение месяца. После чего отфильтровать, разлить по бутылкам и убрать на хранение.

Компоненты: водка – 1 л, калган – 20 г, шалфей – 8 г, перечная

мята – 8 г, имбирь – 8 г.

2-й способ. Смесь измельченных трав залить водкой и настаивать 1,5 месяца, затем процедить, разлить по бутылкам и убрать на хранение.

Компоненты: водка – 1л, калган – 150 г, перечная мята – 30 г, имбирь – 30 г, корица – 30 г.

Настойка «Охотничья»

Опустить в бутыль можжевеловые ягоды, черный молотый перец, укропные семена, хрен и соль. Залить крепкой водкой, плотно закупорить и настаивать в течение 2 недель в теплом месте, периодически взбалтывая. Затем процедить и отфильтровать.

Компоненты: водка —1л, можжевеловые ягоды – 30–40 г, черный молотый перец – 2 г, укропные семена – 50 г, соль – 10 г, хрен – 40 г.

Настойка корчемная

Кору дуба, кориандр и чабрец измельчить и опустить в бутыль, добавив несколько травинок тимьяна и зубровки. Мед соединить с водкой, размешать и перелить в бутыль с травами. Бутыль хорошо закупорить и хранить в лежачем положении в прохладном месте 2,5–3 месяца. После этого настой профильтровать, закупорить и убрать на хранение в холодильник.

Компоненты: водка – 0,5 л, мед – 2 ст. ложки, зубровка – 5 травинок, тимьян – 5 травинок, кора дуба – 0,5 ч. ложки, кориандр – 0,5 ч. ложки, чабрец – 0,5 ч. ложки.

Настойка из цветков пшата (лоха)

Водку настаивать на цветках пшата не менее 3 недель. Затем добавить в водку по вкусу мед, размешать и процедить.

Компоненты: водка – 1 л, цветки пшата (лоха) – 100 г, мед.

Настойка полынная

Свежую или сушеную полынь измельчить, залить хорошей водкой и настаивать 15–20 дней. После чего настой отфильтровать и смешать с сахаром. Плотно закупорить и хранить в темном месте.

Полынная настойка применяется в народной медицине в качестве средства, снимающего нервное перенапряжение.

Компоненты: водка – 0,5 л, полынь – 25 г, сахар – 25 г.

Пенная водка

Пригоршню ягод можжевельника залить водкой, добавить лимонную цедру с двух плодов и настаивать 5 дней. Затем добавить толченый имбирь и сахар, размешать и еще на две недели поставить на солнце. После чего отфильтровать и разлить по бутылкам. Употреблять через полгода.

Компоненты: водка – 1 л, ягоды можжевельника, лимонная цедра, толченый имбирь —

1 ч. ложка, сахар.

Старинная настойка на шалфее, имбире, каланче

Опустить в бутыль имбирь, каланчу и шалфей, влить водку, закупорить и настаивать 18 дней. После чего добавить в настойку холодную кипяченую воду и отфильтровать.

Компоненты: водка – 1 л, шалфей, имбирь и каланча – по 12 г, вода – 750 мл.

Свежие листья любистка залить хорошей водкой, закупорить и настаивать в течение 2 недель. Затем отфильтровать, перелить в бутылки и убрать на хранение. В народной медицине эту настойку применяют для улучшения пищеварения.

Компоненты: водка – 1 л, листья любистка – 50 г.

Настойка французская

Приготовить смесь из трав, взятых в равных частях. Пересыпать травяную смесь в бутыль, залить водкой и настаивать в темном месте не менее месяца. После чего процедить, плотно закупорить и убрать на хранение.

Компоненты: водка – 0,5 л, кардамон, калган, имбирь,

гвоздика, корица, анис – по 7 г.

Настойка целебная

1-й способ. Сушеный чернослив мелко порезать, смешать с липовым цветом, донником, чабрецом, мятой и залить водкой. Бутыль плотно закупорить и поставить в теплое место на 2 месяца. После этого процедить настойку, добавить в нее прополис, закупорить и дать настояться в течение месяца.

Компоненты: водка – 1 бутылка, прополис – 10 г, чернослив, очищенный от косточек, – 50 г, липовый цвет, донница, чабрец – 1 ч. ложка, мята – 0,5 ч. ложки.

2-й способ. Взять корень калгана, семена укропа и аниса, имбирь и залить крепкой водкой.

Настаивать в теплом месте 2–3 недели, затем процедить и отфильтровать.

Компоненты: корень калгана – 30–40 г, семена укропа и аниса – 10–15 г, имбирь – 2–3 г, водка – 1 л.

Настойка славянская

Для приготовления взять зверобой пронзенный, донник лекарственный, душицу обыкновенную, сушеную рябину и ваниль. Смесь залить спиртовым яблочным соком, настаивать в течение 2 недель, затем процедить, добавить коньяк и малиновый морс, дать отстояться. Через 3–5 дней снять с осадка, после чего напиток готов к употреблению.

Компоненты: зверобой – 30 г, донник – 30 г, душица – 15 г, сушеная рябина – 50 г, ваниль – 2 г, спиртовой яблочный сок (27–30°) – 800 мл, коньяк – 100 мл, малиновый морс – 100 мл.

Настойка на зверобое

Травяную смесь залить водкой и настаивать в темном месте при комнатной температуре 1 месяц. Затем процедить и разлить по бутылкам.

Компоненты: водка – 1 л, зверобой – 100 г, душица – 30 г, донник – 30 г.

Настойка «Добрый Ерофеич»

В бутыль всыпать измельченную смесь из 11 видов ароматических трав и цветов, взятых по 2 г каждая. Добавить кардамон, анисовые семена и залить водкой. Настаивать в прохладном месте 2,5–3 месяца, после чего слить и отфильтровать. Настойка обладает тонизирующим эффектом.

Компоненты: водка – 1 л, травяная смесь (душица, зверобой, мелисса, тысячелистник, чабрец, полынь, шалфей, листья груши, листья яблони, листья земляники, цветы боярышника) – 22 г, кардамон – 0,5 г, анисовые семена – 0,5 г.

Травяная настойка

Приготовить смесь майорана, душицы, иссопа, изюма и мяты, золототысячника, розмарина, васильков, стружек можжевельника, ангелики и аниса, семян дягиля; все измельчить и залить спиртом, настаивать 10 дней. Затем процедить и добавить воду. Дать отстояться 3–5 дней и отфильтровать. В результате получится 1,5 л настойки крепостью 40°.

Компоненты: майоран – 25 г, душица – 25 г, иссоп – 25 г, изюм – 25 г, мята – 25 г, золототысячник – 4 г, розмарин – 4 г, васильки – 4 г, стружки можжевельника – 4 г, ангелика и анис – 5 г, семена дягиля – 6 г, спирт (60°) – 1 л, вода – 0,5 л.

Настойка «Запеканка»

В эмалированную кастрюлю положить гвоздику, корицу, мускатный орех, кардамон, имбирь, горький перец, кусочек лимонной цедры и влить водку. Кастрюлю закрыть и обмазать крышку тестом, чтобы не допустить попадания воздуха. Затем поставить кастрюлю в слабо нагреваемую духовку на 10–12 ч. По

истечении времени кастрюлю вынуть и дать остыть при комнатной температуре, после чего разлить настойку по бутылкам.

Компоненты: водка – 1 л, гвоздика, корица, мускатный орех и кардамон – по 5 г, имбирь – 10 г, стручок горького перца – 10 г, лимонная цедра – 10 г.

Розовая настойка

Положить розовые листья в бутыль, залить французской водкой и дать настояться в течение 4–5 недель, затем профильтровать, подсластить, еще раз профильтровать и разлить в бутылки.

Аралиевая горькая

Для приготовления взять спиртовую настойку корня аралии маньчжурской, лимонник (семена), экстракт элеутерококка и пчелиный мед, смешать все это с водкой.

Настойка имеет темно-коричневый цвет, слегка жгучий вкус, аромат аралии с легким оттенком лимонника. Оказывает тонизирующее действие, снимает усталость и восстанавливает работоспособность.

Для приготовления составить смесь из липового цвета, душицы обыкновенной, корня аира, сухой малины. Смесь трав залить спиртом, настаивать 7–8 дней. Затем процедить, отжать остаток, добавить спиртовую настойку родиолы и разбавить водой, доведя объем напитка до 1 л. Напиток оставить для отстаивания в течение 3–5 дней, после чего отфильтровать.

Настойка имеет крепость 35–38° и сложный аромат с оттенком малины.

Компоненты: липовый цвет – 30 г, душица – 15 г, корень аира – 10 г, сухая малина – 50 г, спирт (60°) – 500 мл, спиртовая родиоловая настойка – 4 мл, вода.

Липовая настойка

Взять свежий липовый цвет, наполнить им до половины бутыль и настаивать его в течение 14 дней в спирту, затем отцедить, прибавить сахар, разлить, профильтровав, в бутылки (сахар распустить в 1 бутылке холодной воды).

Компоненты: липовый цвет, спирт, сахар – 400 г на 1 бутылку воды.

Настойка из березовых почек

Опустить в бутыль свежие березовые почки, влить водку и настаивать в течение 10 дней. Процедить и добавить небольшое количество меда.

Компоненты: водка – 0,5 л, березовые почки – 50 г, мед —1 ч. ложка.

Березовая настойка с прополисом

Всыпать в бутылку измельченный прополис, влить березовый сок и водку, закупорить и взбалтывать в течение 30 мин. Настаивать трое суток, периодически взбалтывая.

Компоненты: водка – 0,5 л, прополис – 75 г, березовый сок – 200 мл.

Наливки

Наиболее распространенными алкогольными напитками, изготавливаемыми на основе натуральных компонентов, обладающими способностью сохранять насыщенный аромат плодов, ягод и трав, являются ***наливки.***

Они готовятся как с применением водки и спирта, так и без них. Рекомендуется применять чистый спирт или крепкую водку хорошего качества, что гарантирует в дальнейшем отличное качество приготовленного напитка. Дрожжи при изготовлении наливок не используются, а катализатором брожения в основном является сахар.

Процесс созревания наливок в зависимости от способа приготовления составляет от 1 месяца до полугода. Различают скороспелые, среднеспелые и позднеспелые наливки. Созревание скороспелых наливок происходит в течение месяца. Сырьем для таких наливок обычно служат малина, земляника, клубника и ежевика.

Среднеспелые наливки созревают за 1,5–2,5 месяца. Чаще всего их изготавливают из смородины, вишни, брусники, сливы и калины. Срок созревания позднеспелых наливок колеблется от 3 до 6 месяцев. Это наливки из айвы, груш, крыжовника, яблок и рябины.

Абрикосовая наливка

1-й способ. Спелые абрикосы нарезать тонкими дольками, ядра растолочь. Нарезанные абрикосы и толченые ядра переложить в бутыль, заполнив ее на 1/2 объема, залить водкой так, чтобы только покрыть плоды, и добавить небольшое количество гвоздики и толченой корицы. Бутыль поставить на солнце или в теплое место и настаивать 2,5–3 недели, взбалтывая каждый день. Затем настой слить, добавить по вкусу сахар, разлить в бутылки и закупорить.

Оставшуюся в бутыли абрикосовую смесь можно засыпать сахаром или смешать с медом в соотношении 1:1, плотно закупорить и настаивать в течение года в прохладном темном месте. Полученная густая наливка приобретет насыщенный вкус и аромат.

2-й способ. Спелые, здоровые абрикосы промыть, обсушить

льняной тряпкой, порезать на маленькие кусочки, удаляя косточки, всыпать в бутыль. 1/3 извлеченных косточек разбить, вылущить зерна, вбросить их в бутыль. В отдельном сосуде смешать спирт с водкой, влить в бутыль с абрикосами. Бутыль закрыть пробкой и поставить на солнце на 2 месяца, поворачивать ее каждые пару дней.

По истечении этого времени наливку слить, а абрикосы выжать через фланель или полотно. Приготовить сироп: в литровый горшок (кастрюлю) влить воду, подогреть до температуры 50–60 °С, всыпать сахар, подогревать, мешая, вплоть до кипения. Снять пену, которая образуется на поверхности, добавить лимонную кислоту, кипятить еще на протяжении 10 мин. (Общее время кипячения не должно превышать 30 мин, в противном случае сироп пожелтеет.)

Готовый сироп влить в большую бутыль и, не дожидаясь, пока он остынет, влить в него заблаговременно приготовленную наливку, смешать, встряхивая, закупорить, дать постоять 48 ч. Готовую наливку разлить в пол-литровые бутылки, закупорить их пробкой и запечатать сургучом. Хранить наливку в темном и холодном месте не менее 10 месяцев.

Компоненты: абрикосы – 1 кг, спирт – 1 л, водка (40°) – 0,75 л, вода – 350 мл, сахар – 800 г, лимонная кислота – 0,5 г.

Персиковая наливка

Очистить от косточек персики, размять их, переложить в бутылки и налить в бутылки спирт. Спустя 8—12 дней профильтровать настой, прибавить горькое миндальное масло, сахар, разведенный водой.

Компоненты: персики – 2 кг, спирт – 3 бутылки, горькое миндальное масло – 2 капли, сахар – 1,2 кг, вода – 0,5 л.

Кюрасо

Приготовляют следующим образом: сушеные и очищенные померанцевые корки, мелко истолченную корицу, гвоздику настаивают в водке в течение 9—10 дней; отжимают и фильтруют, прибавляя сахар, распущенный водой, затем еще раз фильтруют.

Компоненты: сушеные померанцевые корки – 400 г, корица – 60 г, гвоздика – 60 г, водка – 8,5 л, сахар – 2 кг, вода.

Апельсиновая наливка

1-й способ. Помыть четыре апельсина, обрезать как можно тоньше внешний слой кожуры (не нарушая внутреннего горького белого слоя). Кожуру нарезать на мелкие полоски, вбросить их в бутыль с водкой и поставить ее в теплое место на 3 суток. Удалить с этих четырех апельсинов белый слой кожуры, выжать сок, добавить воду до объема 1/4 л, подогреть до температуры 50–60 °С, всыпать сахар, помешивая, подогреть вплоть до кипения. Снять пену, которая образуется на поверхности, добавить лимонную кислоту, кипятить еще на протяжении 10 мин (общее время кипячения не должно превышать 30 мин).

Приготовленный таким образом сироп влить в двухлитровый сосуд и, не дожидаясь, пока он остынет, долить спирт, а затем водку, которой была залита кожура апельсинов. Дать постоять 48 ч. Готовую наливку процедить через марлю в полулитровые бутылки, закупорить и запечатать их сургучом. Бутылки хранить в темном и холодном месте как минимум полгода. Наливку можно подавать к черному кофе.

Компоненты: апельсины – 4 шт., спирт – 0,5 л, водка (40°) – 1 л, сахар – 500 г, лимонная кислота – 0,3 г, вода – 0,25 л.

2-й способ. Всыпать в бутылку измельченную апельсиновую цедру, залить водкой и поставить в теплое место. Настаивать в течение 2,5–3 месяцев, затем слить и процедить. Приготовить сахарный сироп. В горячий сироп тонкой струей влить настойку, непрерывно помешивая. После чего отфильтровать, перелить в бутыль, не доливая до горлышка, закупорить и поставить в теплое место на 2–3 недели.

Когда смесь настоится, разлить по бутылкам.

Компоненты: водка – 1 л, апельсиновая цедра – 300 г, сироп (сахар – 300–400 г, вода – 400–450 мл).

Лимонная наливка

1-й способ. Всыпать в бутылку измельченную лимонную цедру, залить водкой и поставить в теплое место. Настаивать в течение 2,5–3 месяцев, затем слить и процедить. Сварить сахарный сироп и в горячий сироп влить тонкой струей настойку при непрерывном помешивании. После чего отфильтровать, перелить в бутыль, не доливая до горлышка, закупорить и поставить в теплое место на 2–3 недели. Когда смесь настоится, разлить по бутылкам.

Компоненты: водка – 1 л, лимонная цедра – 300 г, сироп (сахар – 350 г, вода – 400–450 мл).

2-й способ. Помыть 4 лимона, обрезать как можно тоньше внешний слой кожуры (не нарушая горького белого слоя), разрезать его на мелкие полоски, вбросить их в бутыль с водкой, поставить ее в теплое место на 3 суток.

По истечении этого времени слить водку в другую посуду, добавить процеженный через марлю сок из 2 лимонов.

Приготовить сироп: в горшок или кастрюлю влить воду, подогреть до температуры 50–60 °С, всыпать сахар, мешая, подогревать вплоть до кипения. Снять пену, которая образуется на поверхности, добавить сок из остальных двух лимонов, кипятить на протяжении еще 10 мин. Общее время кипячения не должно превышать 30 мин.

В готовый сироп, прежде чем он остынет, влить спирт, а затем наливку. Хорошо перемешать, закупорить, дать постоять 48 ч. Готовую наливку процедить через марлю в полулитровые бутылки, закупорить и запечатать сургучом.

Бутылки хранить в темном и холодном месте не менее 3 месяцев.

Наливку можно подавать к закускам, обеденным блюдам, к кофе.

Компоненты: лимоны – 4 шт., спирт – 0,5 л, водка (45°) – 1 л, вода – 0,25 л, сахар – 600 г.

Наливка из брусники

Сухую полынь залить водкой (из расчета 5 г на 1 л) и настаивать 3–4 месяца. Наполнить бутыль на 1/3 спелой брусникой, залить доверху полынной водкой и настаивать при комнатной температуре еще 2 месяца. Затем слить, отфильтровать и добавить по вкусу сахар.

Наливка черешневая

Очень спелые, здоровые, большие, сладкие черешни очистить от плодоножек, ополоснуть, обсушить льняной тряпкой, вынуть косточки, всыпать в бутыль (следить за тем, чтобы не утратить ценного сока). В отдельном сосуде смешать спирт со вскипяченной и охлажденной водой. Полученным раствором

залить черешни в бутыли, закупорить, поставить на 10 дней в теплое затененное место. Затем процедить наливку через марлю в другую бутыль. Черешни засыпать сахаром, хорошо перемешать, встряхивая бутыль. Бутыль завязать марлей, поставить в теплое затененное место на 1 неделю. Полученную жидкость процедить через марлю, влить в бутыль с наливкой, тщательно перемешать, дать постоять 24 ч.

Готовую наливку разлить в полулитровые бутылки, закупорить и запечатать сургучом. Бутылки хранить в темном и холодном месте не менее 4 месяцев.

Компоненты: черная черешня – 1 кг, спирт – 1 л, вода – 0,4 л, сахар – 500 г.

Наливка вишневая

Вишню без косточек заложить в бутыль, пересыпая сахаром. Горлышко бутыли обвязать марлей и настаивать на солнце не менее 6 недель. Когда вишня перебродит, вишневый сок слить, разлить в бутылки, плотно закупорить и убрать на хранение в холодное место. Оставшуюся в бутыли вишню залить водкой, плотно закрыть и выдержать при комнатной температуре два месяца. После чего наливку отфильтровать, разлить в бутылки и закупорить. Через 6 месяцев наливку можно употреблять.

Компоненты: вишня – 3 кг, сахар – 1 кг, водка – 1 л.

Наливка вишневая на меду

Спелые черные вишни очистить от плодоножек, ополоснуть,

вынуть из них косточки, размять (следить за тем, чтобы не потерять ценного сока). Размельченную массу поместить в бутыль, добавить гвоздику, корицу и ванилин. Залить смесью спирта и водки. Бутыль закупорить пробкой, выставить на солнце на 4 недели.

По истечении этого времени процедить наливку через марлю в другой сосуд. Оставшиеся в бутыли вишни залить медом, бутыль обвязать марлей, вновь выставить на солнце на 4 недели. Полученную жидкость старательно процедить через марлю, тщательно смешать с наливкой, дать постоять 24 ч. Готовую наливку разлить в полулитровые бутылки, закупорить их и залить сургучом. Хранить наливку в темном и холодном месте не менее полугода.

Компоненты: черная вишня – 1 кг, спирт – 1л, водка (45°) – 0,75 л, жидкий мед – 1 кг, гвоздика – 1 г, корица – 1 г, ванилин – 1 г.

Старинный рецепт вишневой наливки

Спелые сладкие вишни истолочь с косточками, всыпать в бутыль и залить водкой. Настаивать 2 недели, после чего слить и отфильтровать. В бутыль насыпать свежих вишен и залить слитым настоем так, чтобы он покрывал вишни. Бутыль закупорить и поставить в темное место. Наливка будет готова, когда капля наливки, опущенная в стеклянную рюмку, пристанет к стеклу, как сироп. По желанию наливку можно подсластить. Чем дольше настаивается вишневая наливка, тем гуще и ароматнее она становится.

Наливка вишнево-апельсиновая

Помыть четыре апельсина, обрезать как можно тоньше внешний слой кожуры (не нарушая горького белого слоя). Кожуру разрезать на узкие полоски, вбросить в бутыль, содержащую раствор спирта и водки, добавить гвоздики, закупорить, поставить в теплое место на одну неделю. Вишни очистить от плодоножек, ополоснуть, всыпать в бутыль, залить наливкой из апельсиновой кожуры, процеживая ее через муслин или тонкую бумагу. Бутыль закупорить, поставить на солнце на 4 недели, ежедневно поворачивать.

По истечении этого срока процедить наливку в другой сосуд. Вишни засыпать сахаром, тщательно перемешать, встряхивая, вновь поставить на солнце на 4 недели. Полученную жидкость процедить сквозь марлю в бутыль с наливкой (вишню выжать через полотно), хорошо смешать, дать постоять 24 ч. Готовую наливку разлить в полулитровые бутылки, закупорить их и запечатать сургучом. Хранить наливку в темном и холодном месте минимум 4 месяца.

Компоненты: апельсины – 4 шт., спирт – 0,5 л, водка (45°) – 0,5 л, черная вишня – 1 кг, сахар – 500 г, гвоздика – 8 шт.

Вишневая наливка по-польски

В бутыль заложить вишню без косточек, пересыпая сахаром. Когда вишня пустит сок (через 2–3 дня), влить водку. Горлышко бутыли обвязать марлей и поставить ее в теплое темное место на 2 месяца. Затем отфильтровать, разлить по бутылкам и убрать на хранение.

Компоненты: вишня – 1 кг, водка – 200 мл, сахар – 800 г.

Наливка «Печеная вишня»

Спелые вишни разложить на доске и подвялить в слабо нагретом духовом шкафу. Когда вишни остынут, всыпать их в бутыль до горлышка, залить водкой до верха и убрать на холод (в погреб) на 10–12 дней. После чего настой слить, вишню, оставшуюся в бутыли, залить чистой водкой и опять оставить на 2 недели. Через 2 недели слить и этот настой, вишню залить чистой водкой в 3-й раз и настаивать 2 месяца. После чего водку слить и смешать с ранее слитыми настоями. В полученную смесь добавить по вкусу сахар, разлить по бутылкам и убрать на хранение.

Вишневая наливка по-французски

Спелую вишню без косточек, но с плодоножками длиной 1 см заложить в стерильные банки с закручивающимися крышками. Крышки закрутить, банки с вишней прогреть на водяной бане 10–15 мин. Затем остудить, добавить к вишне небольшой кусочек корицы, немного лимонной или апельсиновой цедры и влить водку. Банки плотно закрыть и поставить на хранение. Необходимо периодически встряхивать банки, чтобы сахар полностью растворился. Наливку можно употреблять через 3 месяца.

Компоненты: вишня – 1 кг, водка – 200 мл, сахар – 800 г.

Наливка из фруктового ассорти

1-й способ. В эмалированной кастрюле размять деревянной толкушкой вишню без косточек, красную смородину и малину, взятые в соотношении 2:1:1, и оставить на 5–6 ч, чтобы ягоды пустили сок. Затем сок слить (ягодную смесь отжать) и соединить с водкой. Размешать, измерить полученное количество и на каждые 400 мл этой смеси добавить 200 г сахара. После того как сахар полностью растворится, сироп измерить и на каждые 500 г этого состава положить 1 г корицы и 0,5 г гвоздики.

Смесь размешать, перелить в большую бутыль, закупорить и поставить на 6 недель на солнце или в теплое место. Смесь рекомендуется ежедневно взбалтывать через каждые 5–6 ч. Приготовленную наливку разлить по бутылкам и хранить в холодном месте.

2-й способ. Отобрать в равных количествах ягоды: вишню, черную смородину, малину. Ягоды вымыть, просушить и подвялить в духовом шкафу. Затем ссыпать в бутылку (сколько войдет), залить крепкой водкой и настаивать в течение 4–5 недель.

Во время настаивания 3–4 раза сцедить, затем слить наливку и отфильтровать. После этого добавить сахарный сироп по вкусу и дать отстояться еще 2 недели.

Готовую наливку хранить в прохладном месте.

Наливка из варенья

Варят варенье или используют готовое, но при этом берут больше воды. Когда варенье готово, его заливают водкой (1 л на

400 мл варенья) и дают настояться 5–8 дней. После того как наливка настоится, напиток аккуратно сливают в другую емкость и дают отстояться. Затем, если образуется осадок, наливку снимают с осадка и хранят в прохладном месте.

Компоненты: вишневое, черносмородиновое, малиновое или сливовое варенье – 400 мл, водка – 1 л.

Наливка сливовая

1-й способ. Спелые, здоровые, достаточно твердые ренклоды ополоснуть, разрезать на части, всыпать в бутыль, залить смесью водки и спирта, закупорить, поставить на солнце на 4 месяца. После этого слить наливку в другой сосуд. Ренклоды засыпать сахаром, тщательно размешать, встряхивая, поставить в теплое место до времени, когда сахар растворится целиком. Полученную жидкость влить обратно в бутыль с наливкой, закупорить, поставить на 4 месяца. Готовую наливку процедить через марлю (плоды выжать сквозь полотно) в полулитровые бутылки, закупорить и запечатать сургучом.

Хранить наливку в темном и холодном месте как минимум 4 месяца. Наливка подается ко всем закускам, горячим блюдам и к кофе; не следует ее сильно охлаждать, поскольку тогда она утрачивает аромат.

Компоненты: ренклоды – 1 кг, водка (40°) – 0,75 л, спирт – 0,75 л, сахар – 200 г.

2-й способ. Удалить косточки из спелых сладких слив. Мякоть размять деревянной толкушкой, переложить в бутыль, наполнив ее до горлышка, и залить водкой. Бутыль поставить в теплое место и настаивать месяц, периодически полностью сцеживая жидкую фракцию и снова вливая ее в бутыль. Через месяц спиртованный сок слить, добавить сахар (из расчета 200 г на 1 л наливки), размешать и дать отстояться еще неделю. Отфильтровать и разлить по бутылкам.

3-й способ. Спелую, чуть подсохшую сливу (венгерку) засыпать в бутыль до горлышка, залить водкой и настаивать в теплом месте 1,5 месяца. Затем настой слить, закупорить и убрать в холодильник. Сливы залить сахарным сиропом и настаивать 1 неделю. После чего настой слить, дать отстояться, соединить с ранее слитым настоем, отфильтровать и разлить по бутылкам. Закупорить и настаивать еще 5–6 месяцев.

Компоненты: слива, водка, сахарный сироп (сахар – 300 г, вода – 1 л).

Наливка из сушеных слив (чернослива)

1-й способ. Отборные сушеные, невяленые сливы разделить каждую пополам, вынуть косточки, засыпать в бутыль, добавить пять растолченных косточек и ванилин, залить водкой, поставить в теплое место на 3 недели. Приготовленный из воды и сахара сироп смешать (прежде чем он остынет) со спиртом. Водку из бутыли со сливами процедить через тонкую бумагу в посуду с сиропом и спиртом, смешать, взбалтывая, поставить на 48 ч.

Готовую наливку разлить в полулитровые бутылки, закупорить и запечатать сургучом. Хранить наливку в темном и холодном месте не менее полугода. Сливовая наливка, как и вишневая, – наиболее популярная домашняя водка.

Компоненты: сушеные сливы – 100 г, водка (45°) – 1 л, спирт – 0,1 л, вода – 0,1 л, сахар – 100 г, лимонная кислота, ванилин.

2-й способ. Из чернослива удалить косточки. Мякоть измельчить, всыпать в бутыль, залить спиртом и водкой и настаивать 1,5 месяца, периодически взбалтывая. Затем спиртованный сок слить, отфильтровать, закупорить и убрать в

холодильник. Оставшийся в бутыли чернослив залить водой в количестве, равном слитому соку, и настаивать 3 дня. После чего настой слить, смешать с ранее слитым соком и дать отстояться. Снять с осадка, добавить по вкусу сахар и разлить по бутылкам. По мере хранения вкус наливки улучшается.

Компоненты: чернослив – 600 г, спирт – 0,5 л, водка – 2 л.

Яблочная наливка

Берут спелые райские яблоки, раздавливают в кашицу, наливают 1 бутылку спирта, 1 бутылку воды, закупоривают. Ставят на 8 дней в прохладное место. Процеживают, прибавляют 3 бутылки спирта, сахар и 3 бутылки воды. Все фильтруют.

Компоненты: яблоки – 4 кг, спирт – 4 бутылки, вода – 4 бутылки, сахар – 3,2 кг.

Грушевая наливка

Груши нарезать дольками, подвялить в слабо нагретой духовке или на солнце, засыпать в бутыль и залить водкой. Бутыль поставить в теплое место и настаивать 1,5 месяца, периодически полностью сцеживая жидкую фракцию и снова вливая ее в бутыль. Через месяц спиртованный сок слить, добавить сахар (из расчета 150 г на 1 л наливки), размешать и дать отстояться 2–3 дня. Отфильтровать и разлить по бутылкам.

Наливка из дыни

Спелую дыню нарезать маленькими кусоч ками, переложить в бутыль и залить водкой Настаивать в теплом месте 2 недели, затем отфильтровать и добавить по вкусу сахар.

Наливка клубничная

Не очень большие, с одной стороны румяные, а с другой – белые или зеленоватые плоды очистить от плодоножек, ополоснуть, обсушить льняной тряпочкой, порезать на части и поместить в бутыль. В отдельной посуде смешать спирт с водкой, влить в бутыль с клубникой. Бутыль закупорить, выставить на солнце на 1 неделю, ежедневно поворачивать ее. После истечения этого времени процедить наливку через марлю в другую посуду.

Клубнику засыпать сахаром, хорошо перемешать, встряхивая, поставить на солнце на 2 недели. Полученную жидкость процедить через марлю в бутыль с наливкой (клубнику выжать через фланель или полотно), хорошо смешать и поставить на 24 ч. Готовую наливку разлить в полулитровые бутылки, закупорить их пробками и запечатать сургучом. Бутылки хранить в темном и холодном месте не менее 4 месяцев.

Компоненты: клубника – 1 кг, спирт – 0,75 л, водка(40°) – 0,75 л/сахар – 600 г.

Наливка земляничная

Твердые и неперезревшие ягоды земляники очистить от плодоножек, ополоснуть, размять, всыпать в бутыль (следить за тем, чтобы не потерять ценного сока). В отдельном сосуде смешать спирт с водкой. Влить эту смесь в бутыль с земляникой, закупорить, поставить на солнце на 2 недели, ежедневно поворачивать. По истечении этого времени процедить наливку через марлю в другую посуду.

Землянику засыпать сахаром, хорошо перемешать, встряхивая, вновь поставить на солнце на 4 недели. Полученную жидкость процедить через марлю в бутыль с наливкой (ягоды земляники отжать через фланель или полотно), хорошо смешать, дать постоять 24 ч. После этого процедить наливку через густую

марлю в полулитровые бутылки, закупорить и запечатать их сургучом. Хранить наливку в холодном и темном месте не менее 4 месяцев. Земляничную наливку можно подавать к пирожным, печенью, сдобе.

Компоненты: земляника – 1 кг, спирт – 0,75 л, водка (40°) – 0,75 л, сахар – 600 г.

Ежевичная наливка

Ежевику заложить в бутыль, пересыпая сахаром. Обвязать горлышко бутыли марлей и поставить в теплое солнечное место на 5–7 дней, периодически потряхивая. Когда начнется процесс брожения, надеть на бутыль резиновую перчатку или шарик и оставить в темном месте на 35–40 дней до окончания брожения. Затем сок слить, отфильтровать и добавить спирт из расчета 50–60 г на 1 л сока. Полученную наливку разлить по бутылкам и убрать на хранение в прохладное темное место.

Наливка из крыжовника

Крыжовник перебрать, очистить от плодоножек, вымыть, засыпать в бутыль, залить водкой и настаивать 2 недели. Затем настой слить и убрать в холодильник, а крыжовник залить домашним вином (яблочным или айвовым) 18–20° крепости. Настаивать 2 недели, после чего настой слить в эмалированную кастрюлю. Поставить на слабый огонь, нагреть, всыпать сахар, хорошенько размешать и влить первый настой. Все размешать, снять с огня и дать отстояться в течение 5–6 дней. Полученную

наливку отфильтровать, разлить в бутылки и закупорить.

Компоненты: крыжовник – 1 кг, водка – 0,6 л, вино – 0,6 л, сахар – 300 г.

Малиново-крыжовенная наливка

Крыжовник всыпать в бутыль, наполнив ее на 1/2 объема, и залить спиртом (70°) так, чтобы плоды покрылись полностью. Настаивать месяц, затем добавить малину из расчета 200–250 г на 1 кг крыжовника и настаивать еще неделю. После чего слить спиртованный сок, дать сутки отстояться, снять с осадка, отфильтровать и разлить по бутылкам. Можно добавить сахар по вкусу.

Слабоалкогольная малиновая наливка

Заложить в бутыль подготовленные ягоды, пересыпая сахаром. Обвязать горлышко бутыли марлей и поставить в теплое солнечное место на 4–5 дней, периодически потряхивая. Когда начнется процесс брожения, надеть на бутыль резиновую перчатку и оставить в темном месте на 35–40 дней, до окончания брожения. Затем наливку отфильтровать, разлить по бутылкам и убрать на хранение в прохладное темное место.

Таким же способом можно приготовить наливку из смородины и вишни без косточек.

Компоненты: малина – 3,5 кг, сахар —1,5 кг.

Старинный рецепт наливки из малины и черной смородины

В глиняный горшок или кувшин положить малину, вишню и черную смородину, влить водку, обвязать горлышко бумагой, которую заранее проколоть вилкой в нескольких местах. Поставить в умеренно нагреваемую духовку и держать там до тех пор, пока ягоды не упреют и не приобретут бурый цвет. Затем отбросить ягодную смесь через сито, дать соку стечь в миску, не раздавливая ягоды, а лишь осторожно встряхивая сито. В полученный сок добавить по вкусу сахар и влить водку из расчета 0,5 л водки на 1 л сока.

Наливка из черной смородины

1-й способ. Спелые ягоды черной смородины подвялить в

духовом шкафу и ссыпать в бутыль, заполнив половину ее объема. Залить ягоды крепкой водкой так, чтобы ягоды были полностью покрыты, настаивать в теплом месте, периодически встряхивая содержимое бутылки, в течение 4 недель, при этом 3–4 раза сцедить. Затем слить, добавить, сахарный сироп (300 мл на 1 л) и настаивать еще 5–7 дней. После этого наливка готова к употреблению.

2-й способ. Смородину заложить в бутыль, пересыпая сахаром. Обвязать горлышко бутыли марлей и поставить в теплое солнечное место на 4–5 дней, периодически потряхивая. Когда начнется процесс брожения, надеть на бутыль резиновую перчатку или полиэтиленовый пакет (под резинку) и оставить в темном месте на 35–40 дней до окончания брожения. Затем сок слить, отфильтровать и добавить спирт из расчета 50–70 г на 1 л сока.

Полученную наливку разлить по бутылкам и убрать на хранение в прохладное темное место.

Компоненты: черная смородина – 3 кг, сахар – 4 кг, спирт (70°) – 250 мл.

3-й способ. Спелые ягоды черной смородины очистить от плодоножек, ополоснуть, засыпать в бутыль, залить водкой, а затем спиртом. Бутыль хорошо закупорить и выставить на солнце на 4 месяца. По прошествии этого времени слить наливку в другой сосуд.

Смородину засыпать сахаром, хорошо смешать, встряхивая, поставить в теплое место до времени, когда сахар растворится полностью. Полученную жидкость влить в бутыль с наливкой, закупорить, дать постоять 4 месяца.

По истечении этого времени процедить наливку через марлю (плоды выжать через фланель или полотно) в полулитровые бутылки, закупорить их и запечатать сургучом.

Хранить наливку в темном и холодном месте как минимум 4 месяца. Наливка эта отличается своеобразным тонким вкусом; чем дольше она стоит, тем лучше становится.

Компоненты: черная смородина – 1 кг, спирт – 0,75 л, водка (40°) – 0,75 л, сахар – 750 г.

Спотыкач

Тщательно перебрать черную смородину, вымыть, обсушить, выложить в эмалированную миску и размять деревянной толкушкой.

Мякоть переложить в полотняный мешочек и подвесить, чтобы стек сок. Собранный сок смешать с густым сахарным сиропом, поставить на огонь и вскипятить. В горячую смесь влить водку, размешать, поставить на слабый огонь и прогреть, не доводя до кипения, непрерывно помешивая.

Когда наливка загустеет, снять ее с огня, дать остыть, разлить по бутылкам, закупорить и хранить в сухом прохладном месте.

Компоненты: водка – 750 мл, черная смородина – 1 кг, сироп (сахар – 1 кг, вода – 700 мл).

Запеканка из красной смородины

Зрелую смородину положить в эмалированную кастрюлю, залить домашним столовым вином и поставить в слабо нагретую духовку на 14–15 ч (можно с перерывами). Затем наливку остудить, смешать с сахаром, отфильтровать и разлить по бутылкам.

Наливка из красной смородины и розовых лепестков

Смородину перебрать, вымыть и обсушить. Смородину и розовые лепестки заложить в бутыль слоями, пересыпая сахаром. Обвязать горлышко бутыли марлей и поставить на солнце. Настаивать в течение месяца, после чего слить, отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: красная смородина – 5 кг, розовые лепестки – 150 г, сахар – 4 кг.

Калиновка

Зрелую калину отделить от гребней и промыть в холодной воде, затем обсушить, ссыпать в бутылку, заполнив 2/3ее объема, и залить крепкой очищенной водкой. Добавить сахар и ароматизирующие вещества – ягодный малиновый настой. Наливку настаивают 5–6 недель, при этом часто сцеживают, после чего наливка готова к употреблению.

Компоненты: зрелая калина, крепкая водка – 1 л, сахар – 100–150 г, ягодный малиновый настой.

Рябиновая наливка

1-й способ. Осенью собрать ягоды рябины, перебрать, вымыть в теплой воде и просушить. Затем рассыпать на противень и немного подвялить в духовом шкафу или в печи до такого состояния, чтобы ягоды сморщились, но не стали твердыми. Ягоды ссыпать в бутылку, заполнив 2/3 ее объема, и залить крепкой очищенной водкой так, чтобы они были полностью покрыты, дать настояться в течение 2 месяцев, периодически встряхивая; 2–3 раза сцедить и после вызревания наливки слить и подсластить (100–120 г сахара на 1 л наливки). Готовая наливка имеет крепость 32–35°, приятна на вкус и может долго храниться.

2-й способ. Ягоды собранные после первых заморозков, снять с кистей, вымыть горячей водой и всыпать в бутыль, пересыпая сахаром. Горлышко бутыли обвязать марлей и поставить в теплое место на 1,5 месяца. После окончания брожения настой слить, процедить, соединить с водкой и настаивать еще 3 месяца. Затем наливку отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: рябина – 5 кг, сахар – 4 кг, водка – 1 л.

Наливка «Гренобль»

Распустить сахар в рябиновом соке, в то же время всыпать в водку корицу, гвоздику, персиковые (или вишневые) листья, толченые вишневые ядрышки, настаивать в течение нескольких часов, затем слить настой, смешать с соком и профильтровать.

Компоненты: сахар – 800 г, рябиновый сок – 2 л, водка – 5 л, корица – 10 г, гвоздика – 24 шт., персиковые или вишневые листья – 200 г, толченые вишневые ядрышки – 200 г.

Наливка кизиловая

Плоды кизила ополоснуть, растолочь, всыпать в бутыль, прибавить сушеную чернику, залить водкой, поставить в теплое место на 4 недели. В сироп, приготовленный из воды и сахара, добавить (прежде чем он остынет) спирт. Водку с кизила процедить через тонкую бумагу в сосуд с сиропом и спиртом, перемешать, взбалтывая, поставить на 24 ч. Готовую наливку разлить в полулитровые бутылки, закупорить и запечатать их сургучом. Сохранять наливку в темном и холодном месте не меньше полугода. Оригинальный вкус этой наливки высоко ценится знатоками хорошего домашнего вина.

Компоненты: кизил – 250 г, водка (45°) – 1 л, спирт – 0,1 л, вода – 0,1 л, сахар – 100 г, сушеная черника – 50 г.

Айвовая наливка

Вскипятить айвовый сок и сахар, прибавить спирт, все хорошенько размешать и разлить в бутылки.

Компоненты: айвовый сок – 2 бутылки, сахар – 800 г, спирт – 2 бутылки.

Имбирная наливка

Истолочь имбирь и всыпать вместе с зернами белого перца в бутылку, наполненную до половины спиртом, поставить в прохладное место, через 8 дней профильтровать жидкость, смешать с горячим сахарным сиропом и разлить в бутылки.

Компоненты: имбирь – 25 г, белый перец – 12–15 зерен, спирт – 0,5 бутылки, сахарный сироп – 2 стакана.

Медовая наливка

Настоять спирт на вишневых косточках, тмине, мяте и лимонной цедре. Затем растворить 2 части меда в 1 части воды,

хорошенько прокипятить раствор, снимая пену и доливая кипятком приблизительно в течение 4 ч; прокипяченный мед остудить и влить в него профильтрованный спирт. После этого всю смесь поставить в теплое место недели на три и затем разлить в бутылки

Ореховая наливка

1-й способ. Наполнить бутылку до половины нарезанными зелеными орехами, всыпать несколько зерен перца, залить бутыль доверху спиртом и держать ее 2 месяца в теплом месте, затем слить, профильтровать и подсластить сахаром. Употребляемые для наливки орехи должны быть не совсем спелые и без внутренней кожицы. Эта наливка, говорят, очень полезна для желудка и при долгом стоянии приобретает великолепный вкус, напоминая малагу.

2-й способ. Незрелые грецкие орехи (с зеленой скорлупой) всыпать в стеклянную бутыль, залить водкой, закупорить и настаивать в течение 1 месяца, пока жидкость не приобретет темно-коричневый цвет. Затем настой слить, закупорить и убрать в холодильник, а оставшиеся в бутыли орехи засыпать сахаром и вновь настаивать 3 недели, пока весь сахар не растворится. Настой слить, процедить, соединить с первым настоем, размешать и разлить по бутылкам.

Компоненты: водка – 1 л, орехи – 7–8 шт., сахар – 300 г.

Наливка из скорлупы грецких орехов

Скорлупу грецких орехов всыпать в бутыль, наполнив ее на 2/3 объема. Залить водкой до верха. Настаивать в темном месте 3 месяца. Процедить, смешать с сахаром, дать отстояться, отфильтровать и разлить по бутылкам.

Наливка из персиковых косточек

Истолочь персиковые косточки и всыпать в бутыль, наполнив ее на 1/2 объема. Влить водку и поставить на солнце. Через 5 недель настой слить и смешать с сахарным сиропом. Дать сутки отстояться, отфильтровать, разлить по бутылкам и убрать на хранение.

Компоненты: водка – 1–1,5 л, персиковые косточки, сироп (сахар – 400 г, вода – 200 мл).

Терновка

В 8-литровую бутыль заложить спелый терн, пересыпая сахаром. Горлышко бутыли обвязать марлей и поставить на солнце или в теплое место на 6 недель. Когда терн перебродит, добавить в бутыль 250 мл водки и оставить на 4 месяца. Затем наливку процедить, перелить в эмалированную кастрюлю, добавить 2 л водки и вскипятить. Дать наливке остыть, разлить по бутылкам, плотно закупорить и залить крышки парафином. Бутылки с наливкой поставить в ящик, засыпать сухим песком и держать в сухом прохладном месте. Наливка будет готова к употреблению через 6 месяцев.

Компоненты: водка – 2,25 л, терн – 2,5 кг, сахар – 1,25 кг.

Наливка мятная

1-й способ. Свежую мяту залить водкой, дать настояться 2–3 недели и процедить. Затем соединить с сахарным сиропом, перелить в бутыль ниже горлышка, плотно закупорить и поставить в теплое место на 4–5 недель. Наливку осторожно слить, не поднимая осадка, и разлить по бутылкам.

Компоненты: водка – 1 л, мята – 50 г, сироп (сахар – 300–400 г, вода – 400 мл).

2-й способ. В бутыль всыпать мяту, залить водкой, поставить в теплое место на 3 суток. Приготовленный из воды и сахара сироп смешать (прежде чем он остынет) со спиртом. Водку, которой была залита мята, процедить через тонкую бумагу в сосуд с

сиропом и спиртом, смешать, встряхивая, поставить на 24 часа.

Наливку можно подавать непосредственно после приготовления, однако хранение в темном и холодном месте положительно влияет на ее качество.

Компоненты: сушеная мята – 20 г, водка (45°) – 1 л, спирт – 0,1 л, вода – 0,1 л, сахар – 100 г.

Полынная наливка

Берут листья полыни без черешков, цедру апельсина или померанца, заливают спиртом и ставят стоять в течение суток. Затем фильтруют и подслащивают сахаром.

Наливка из лепестков роз

Наполнить лепестками роз бутыль до горлышка, залить водкой, убрать в темное прохладное место и настаивать до тех пор, пока настой не приобретет темно-янтарный цвет.

Настойку слить, не отжимая лепестков, добавить по вкусу сахар и дать сутки отстояться, после чего наливку разлить по бутылкам и убрать на хранение.

Компоненты: водка – 1 л, розовые лепестки, сахар – 100–300 г.

Ванильная наливка

Положить в бутылки со спиртом или с хорошим араком небольшое количество ванилина и, плотно закупорив их, дать настояться 14 дней, затем подсластить сахаром, распущенным в 0,5 бутылки воды, и профильтровать.

Компоненты: спирт или арак – 3 бутылки, ванилин, сахар – 800 г, вода – 0,5 бутылки.

Тминная наливка

В бутыль всыпать тмин, влить водку и поставить в теплое место на 2–3 недели. Затем настой слить, смешать с сахарным сиропом и отфильтровать, влить в бутыль, не доливая до горлышка, закупорить и поставить в теплое место на 3–4 недели. Наливку слить, не поднимая осадка, и разлить по бутылкам.

Компоненты: водка – 2 л, тмин – 80 г, сироп (сахар – 600 г, вода – 600 мл).

Наливка из какао

Взять какао-порошок, корицу, ванилин, налить спирт и воду и держать неделю в теплом месте, время от времени взбалтывая, затем профильтровать жидкость, смешать с горячим сахарным сиропом и разлить в бутылки.

Компоненты: какао-порошок – 50 г, корица – 3 г, ванилин – 1 г, спирт – 1 стакан, вода – 1 стакан, сахарный сироп – 2 стакана.

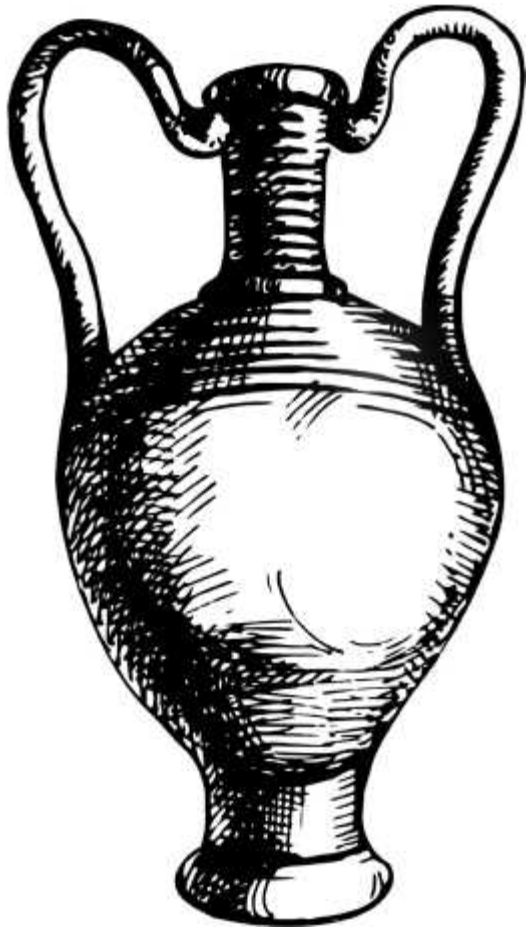
Чайная наливка

Черный чай залить хорошим коньяком и настаивать

8—10 дней. Затем настой процедить, смешать с сахарным сиропом, добавить лимонную кислоту и на кончике ножа ванилин. Полученная наливка имеет светло-коричневый цвет и обладает сладким, терпким вкусом.

Компоненты: коньяк – 150 мл, сухой чай – 25 г, сахарный сироп – 700 мл, ванилин – 0,1 г, лимонная кислота – 5 г.

Ратафии



Ратафии *– это сладкие крепкие напитки, содержащие 35–40° спирта и 200–320 г сахара на 1 л.*

Напитки этого вида получают настаиванием фруктово-ягодного и пряноароматного сырья в крепком спирте (90°).

Ратафии более сладкие, чем настойки, но менее сладкие по сравнению с наливками и ликерами. Обычно ратафии содержат 200–250 г сахара на 1 л спиртового настоя.

Приготавливают ратафии на чистом спирте или на водке. Если при изготовлении напитка используется водка, то вода не добавляется. Эти водки можно долго хранить, не допуская переохлаждения.

Ратафии отличаются приятным ароматом и хорошим вкусом, но ввиду большого разнообразия применяемого сырья вкус и аромат данных спиртных напитков не являются постоянными.

Ратафия айвовая с пряностями

Спелые плоды айвы очистить от кожицы, вырезать сердцевину и натереть на терке. Закрыть крышкой и убрать в холодное место на сутки, чтобы айва пустила сок. Сок отжать, процедить, смешать по вкусу с сахаром и измерить полученное количество.

Затем сок смешать с водкой из расчета 1:5, добавить небольшое количество гвоздики и мускатного цвета. Полученную смесь настаивать на солнце в течение месяца, периодически взбалтывая. После чего отфильтровать и разлить по бутылкам.

Свежеотжатый айвовый сок влить в бутыль, добавить спирт, сахар, размешать и поставить на солнце. Настаивать один месяц, периодически взбалтывая, затем процедить и разлить по бутылкам.

Компоненты: спирт (70°) – 1 л, айвовый сок – 200 мл, сахар – 200 г.

Ратафия абрикосовая

В бутыль положить истолченные абрикосовые ядра, кориандр,

гвоздику и сахар. Влить водку, закупорить и настаивать в тепле один месяц, затем отфильтровать и разлить по бутылкам.

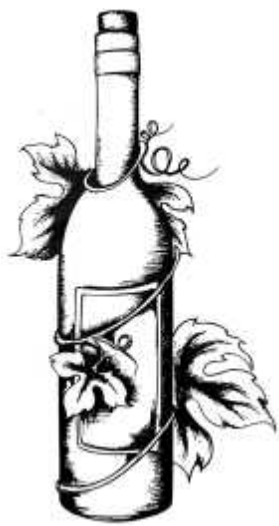
Компоненты: водка – 1 л, абрикосовые ядра – 200 г, кориандр – 5 г, гвоздика – 4,5 г, сахар – 0,4 кг.

Ратафия абрикосовая на косточках

Положить в бутыль раздавленные вместе с косточками абрикосы, влить водку и настаивать 10 дней. Затем настой слить, массу отжать и оставить еще на 2 дня. Спиртованный сок снять с осадка и смешать с сахарным сиропом. Настаивать еще неделю. После чего ратафию отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: абрикосы – 350 г, водка – 1 л, сироп (сахар – 350 г, вода – 100 мл).

Английская ратафия



Отжать сок из апельсинов. Цедру измельчить. Сахар размешать в апельсиновом соке до полного растворения, добавить цедру, небольшое количество цветов муската и ром.

Настаивать в теплом месте 2 недели, ежедневно взбалтывая каждые 5–6 ч, затем отфильтровать.

Компоненты: апельсиновый сок – 7 л, апельсиновая цедра, ром – 4 л, цветы муската, сахар – 3 кг.

Ратафия лимонная

Срезанную тонким слоем лимонную цедру залить спиртом и

настаивать 2,5–3 месяца в теплом месте. Затем настой процедить, смешать с сахарным сиропом и настаивать еще неделю. После чего отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: спирт (70°) – 1 л, лимонная цедра – 100 г, сироп (сахар – 200 г, вода – 200 мл).

Лекарственная ратафия

Смешать истолченные специи, измельченную лимонную цедру и свежеотжатый лимонный сок. Смесь залить водкой и настаивать неделю, ежедневно взбалтывая. Затем отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: сахар – 500 г, лимон – 2 шт., водка – 1,5–2 л, кориандр – 35 г, семена дягиля – 10 г, семена фенхеля, семена аниса, семена укропа, семена моркови, семена тмина – по 1 г.

Ратафия из цветов померанца

1-й способ. Цветы померанца залить водкой, добавить сахарный сироп, размешать и разлить по бутылкам. Бутылки прикрыть крышками и стерилизовать в слабо кипящей воде 3 часа. Затем ратафию остудить, отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: водка – 1 л, цветы померанца – 300 г, сироп (сахар – 500 г, вода – 1 л).

2-й способ. В горячий сахарный сироп положить лепестки померанцевых цветов и на слабом огне 2–3 раза довести до кипения. Сироп снять с огня и настаивать 4–5 ч. Затем сироп с

лепестками снова разогреть, снять с огня и при интенсивном размешивании влить тонкой струйкой водку. После чего остудить, процедить и разлить по бутылкам.

Компоненты: водка – 1 л, цветы померанца – 200 г, сироп (сахар – 400 г, вода – 250 мл).

3-й способ. Цветы померанца залить водкой, добавить сахарный сироп, размешать и настаивать 1 сутки. Затем ратафию отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: водка – 1 л, цветы померанца – 800 г, сироп (сахар – 800 г, вода – 500 мл).

Ратафия персиковая

Всыпать в бутыль истолченные персиковые косточки, заполнив ее на 1/2 объема и залить водкой до верха. Настаивать один месяц в теплом месте, затем процедить и смешать с сахарным сиропом из расчета 200 г сахара и 100 мл воды на 1 л настоянной на косточках водки. Дать отстояться сутки, еще раз отфильтровать и разлить по бутылкам.

Ратафия анисовая

1-й способ. Всыпать в бутыль семена аниса, корицу, гвоздику и измельченную лимонную цедру. Влить спирт и настаивать два месяца в теплом месте. Затем отфильтровать и смешать с горячим сахарным сиропом. Дать отстояться, еще раз отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: семена аниса – 30 г, спирт (70°) – 1 л, корица – 1,5 г, гвоздика – 1 г, лимонная цедра – 50 г, сироп (сахар – 200 г, вода – 200 мл).

2-й способ. Анис залить стаканом крутого кипятка и настаивать 15 мин. Сироп, сваренный из сахара и водки, смешать с чистой водкой и анисовым настоем. Перелить в бутыль и настаивать в теплом месте 3,5–4 недели. Затем отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: анис – 100 г, вода – 200 мл, водка – 0,9 л, сироп (сахар – 550 г, водка – 100 мл).

Ратафия из мускатного винограда

Размять спелый мускатный виноград, отжать сок и отфильтровать. Соединить сок с водкой в соотношении 1:1 и добавить корицу (на 2 л спиртованного сока 8 г корицы). Бутыль крепко закупорить и поставить на солнце на 5–6 дней. Затем отфильтровать и разлить по бутылкам.

Ратафия виноградная

Соединить виноградный сок и 60°-й спирт. Настаивать в течение 10 дней, затем смешать настоянный сок с сахарным сиропом и 90°-м спиртом. Дать сутки отстояться, отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: виноградный сок – 1 л, спирт (60°) – 0,5 л, спирт (90°) – 0,4 л, сироп (сахар – 500 г, вода – 400 мл).

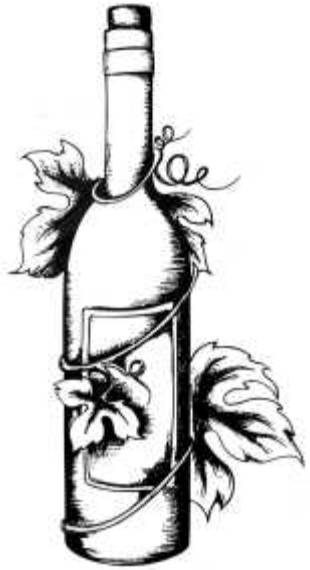
Ратафия вишневая

Соединить вместе спирт, вишневый сок, малиновый сок и сахар. Размешать и поставить на солнце. Настаивать 10 дней,

затем отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: спирт (75°) – 0,6 л, вишневый сок – 500 мл, малиновый сок – 100 мл, сахар – 250 г.

Ратафия душистая



Вишню без косточек, красную смородину, малину и черемуху размять деревянной толкушкой и поставить в холодное место на 3–4 дня. Затем отжать сок, процедить и измерить. На каждый литр сока добавить литр водки, 200 г сахара и по 1 г корицы, имбиря и кориандра.

Смесь размешать, плотно закупорить и настаивать в течение 2 месяцев. После чего отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: вишня без косточек – 1 кг, красная смородина, малина и черемуха – по 500 г, водка, сахар, корица, имбирь, кориандр.

Ратафия из красных плодов

Удалить косточки из вишни. Все ягоды смешать, истолочь деревянной толкушкой и оставить на некоторое время, чтобы ягоды пустили сок. Затем ягодную смесь вместе с соком переложить в бутыль и поставить в холодное место на 3 дня. После чего сок слить, процедить, измерить и добавить такое же количество водки, немного корицы и сахар по вкусу.

Настаивать 2 месяца, отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: вишня (без косточек) – 820 г, красная смородина,

малина и шелковица – по 410 г, водка, сахар, корица.

Ратафия вишневая со специями

Истолченные вишни залить водкой, закупорить и настаивать 5 дней. Затем процедить и добавить сахар, немного корицы, мускатного цвета и белого перца. Настаивать 10–15 дней, затем отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: водка – 1,2 л, вишня – 800 г, сахар – 200 г, корица, мускатный цвет, белый перец.

Ратафия ежевичная

Смешать истолченные ежевику и пряности. Переложить в бутыль, залить водкой и оставить на 10 дней. Затем раствор отфильтровать и смешать с сахарным сиропом. После чего отфильтровать еще раз и разлить по бутылкам.

Компоненты: водка – 1 л, ежевика – 400 г, мускатный орех – 2,5 г, имбирь – 2,5 г, корица – 2,5 г, сироп (сахар – 100 г, вода – 200 мл).

Ратафия земляничная

Протертую землянику залить 60 %-м спиртом и настаивать 10 дней, затем настой отжать и отфильтровать.

Полученный настой смешать с сахарным сиропом и добавить в смесь 90˚-й спирт. Все размешать, настаивать еще неделю, затем отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: протертая земляника —1,5 кг, спирт (60˚) – 0,5 л, спирт (90˚) – 1 л, сироп (сахар – 1,5 кг, вода – 750 мл).

Ратафия малиновая

1-й способ. Спелую малину перебрать, всыпать в бутыль до горлышка и залить доверху крепкой водкой. Поставить в теплое солнечное место на 3 дня. Приготовить сахарный сироп и в горячий сироп, помешивая, влить настоянную водку (из расчета 400 мл сиропа на 1 л водки). После остывания ратафию отфильтровать и поставить в прохладное место на 3–4 недели. Затем отстоявшуюся ратафию снять с осадка, разлить по бутылкам и закупорить.

Компоненты: малина, водка, сироп (сахар – 200 г, вода – 200 мл).

2-й способ. Спелую малину перебрать, размять, переложить в бутыль и залить водкой. Бутыль закупорить и поставить на 5 дней в теплое место. Затем процедить и смешать с сахаром и корицей. Настаивать еще неделю, после чего отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: малина – 350 г, водка – 1 л, сахар – 100 г, корица – 1 г.

3-й способ. Всыпать в бутыль истолченную малину, влить водку, плотно закупорить и выдержать 4–5 дней. Затем сок слить и смешать с сахаром, небольшим количеством корицы, мускатного цвета и белого перца. Отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: малина – 810 г, водка – 2,5 л, сахар – 200 г, корица, мускатный цвет, перец – по 1 г.

Ратафия ягодная

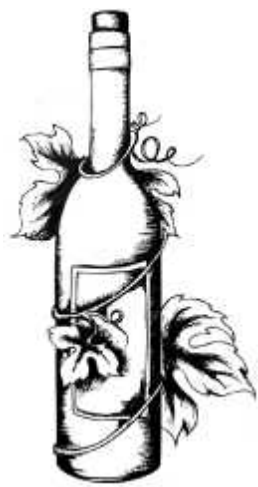
Истолочь взятые в равных частях малину, красную смородину и вишню с косточками. Ягодную смесь оставить на 6–8 ч, после чего отжать сок и измерить его количество. В сок добавить водку, сахар, измельченные ядрышки горького миндаля, корицу, гвоздику. Смесь размешать, закупорить и настаивать в теплом месте в течение 1,5 месяца. Затем ратафию отфильтровать, разлить по бутылкам и убрать на хранение в темное прохладное место.

Компоненты: сок из малины, красной смородины, вишни – 0,5 л, водка – 0,5 л, сахар – 100 г, ядрышки горького миндаля – 4 г, корица – 1 г, гвоздика —1 г.

Ратафия можжевеловая

1-й способ. В бутыль опустить ягоды можжевельника, влить водку и добавить сахарный сироп. Бутыль закупорить и поставить в теплое место на 1 месяц. После чего отфильтровать, дать настою отстояться, снять с осадка и разлить по бутылкам.

Компоненты: водка – 1 л, можжевеловые ягоды – 25 г, сироп (сахар – 250 г, вода – 400 мл).



2-й способ. В бутыль опустить ягоды можжевельника, влить водку и добавить сахарный сироп. Бутыль закупорить и поставить в теплое место на 2,5 месяца. После чего отфильтровать, дать настою отстояться, снять с осадка и разлить по бутылкам.

Компоненты: водка – 1 л, можжевеловые ягоды – 40 г, сироп (сахар – 500 г, вода – 500 мл).

Ратафия изюмная

В высокую бутыль всыпать измельченные пряности, мускатный изюм, сахар, влить водку, плотно закупорить и настаивать в теплом месте 1 неделю, периодически взбалтывая. Затем настой процедить и оставить еще на сутки. После чего снять с осадка, отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: водка – 1 л, мускатный изюм – 800 г, мускатный цвет, корица и гвоздика – по 2,5 г, сахар – 100 г.

Ратафия «Моника»

Залить водкой сухофрукты и настаивать в течение суток. Затем добавить мед и пряности, все размешать и переложить в эмалированную кастрюлю. Кастрюлю закрыть и обмазать крышку пресным тестом, чтобы не допустить попадания воздуха. Затем поставить кастрюлю в слабо нагреваемую духовку на 12 ч. После чего напиток процедить и горячим подавать к столу. Фрукты подавать отдельно с ложечкой.

Компоненты: водка – 1 л, мед – 250 г, сухофрукты (яблоки, груши, вишня и чернослив – по 50 г) – 200 г, имбирь – 1 г, корица – 1 г, гвоздика – 1 г, жгучий перец – 0,5 г, лавровый лист – 0,5 г.

Ратафия кардамоновая

Залить спиртом истолченный кардамон и настаивать 3 недели в теплом месте. Затем настой отфильтровать и смешать с сахарным сиропом. Настаивать еще 2–3 дня, снова отфильтровать и разлить по бутылкам.

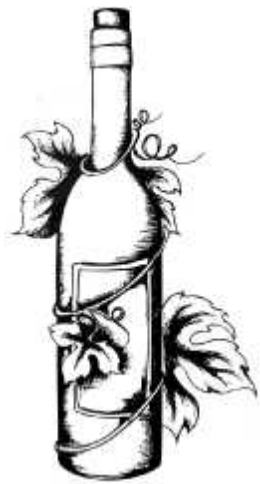
Компоненты: кардамон – 20 г, спирт (70°) – 1 л, сироп (сахар – 300 г, вода – 200 мл).

Гвоздичная ратафия

Истолченные специи всыпать в бутыль, залить спиртом и поставить на солнце на 3 дня. Затем слить и соединить с сахарным сиропом. После чего ратафию отфильтровать и разлить по бутылкам.

Бутылку наполнить цветами липы. Влить спирт, бутылку плотно закупорить и поставить на 2 месяца в теплое место. Затем настой слить, цветы слегка отжать. Измерить полученный настой и на каждый литр жидкости добавить сладкую воду, приготовленную из 200 г сахара, растворенного в 200 мл воды.

Ратафия розовая



Розовые лепестки залить теплой водой и настаивать 3 дня в теплом месте. Затем процедить и смешать с сахаром. В полученный сироп положить специи, влить водку и настаивать еще 3 дня в теплом месте. Отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: розовые лепестки – 500 г, вода – 1,2 л, сахар – 800 г, кориандр и корица – по 10 г, водка – 1 л.

Ратафия мятная

Всыпать в бутыль измельченную сушеную мяту, влить спирт и настаивать в течение 3–4 дней на солнце. Затем настой процедить и смешать с сахарным сиропом. Настаивать еще 3 дня, затем снять настой с осадка, отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: мята – 40 г, спирт (70°) – 1 л, сироп (сахар – 200 г, вода – 200 мл).

Ратафия мускатная

Всыпать в бутыль измельченный мускатный орех, корицу, гвоздику, влить спирт и настаивать две недели в теплом месте. Затем настой отфильтровать и смешать с горячим сахарным сиропом. Дать отстояться, еще раз отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: спирт (70°) – 1 л, корица – 3 г, гвоздика – 1 г, мускатный орех – 8 г, сироп (сахар – 500 г, вода – 200 мл).

Ратафия ореховая

Недозрелые грецкие орехи разрезать пополам вместе с зеленой кожурой, залить спиртом и настаивать 1,5 месяца. Затем настой процедить через ситечко и смешать с пряным сахарным сиропом. Настаивать еще 10 дней, после чего ратафию отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: грецкие орехи – 15 шт., спирт (70°) – 1 л, сироп (сахар – 400 г, вода – 150 мл, корица – 1 г, кориандр – 1 г).

Ратафия из кофе

Кофе, настоянный в течение суток, смешать с водкой, плотно закупорить и настаивать в теплом месте в течение 20 дней. Затем смесь процедить, добавить сахарный сироп, размешать и дать отстояться 2–3 дня. После чего ратафию отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: кофе (молотый кофе – 170 г, вода – 500 мл), спирт (70°) – 1 л, сироп (сахар – 500 г, вода – 150 мл).

Ратафия из какао

Какао залить спиртом и настаивать в течение двух недель. Затем процедить, добавить воду, сахар, корицу и ваниль, растертую с сахаром. Все размешать и настаивать еще 2 недели в солнечном месте. После чего ратафию процедить и разлить по бутылкам.

Компоненты: какао – 250 г, спирт (70°) – 1 л, сахар – 750 г, вода – 500 мл, корица – 5 г, ваниль – 3 г.

Коктейли

Коктейль *– смешанный напиток, впервые появившийся в Северной Америке во второй половине XVIII в. В состав коктейлей в различных комбинациях и соотношениях могут входить следующие компоненты: коньяк, ром, джин, водка, вина, всевозможные настойки и ликеры, соки, пряности, сахар и сахарный сироп, фрукты и ягоды. Эти напитки могут быть безалкогольными, но всегда – вкусные, освежающие и бодрящие.*

В зависимости от крепости коктейли приготавливают в большем или меньшем объеме, рассчитанном на порцию. Коктейли с большим содержанием алкоголя (крепкие, десертные, слоистые) приготавливают в объеме 50—100 мл на порцию. Коктейли, содержащие небольшое количество алкоголя (игристые, коктейли с яйцом, пунши и пр.), приготавливают в объеме 100–200 мл и более на порцию.

В большинстве случаев для приготовления коктейлей используют пищевой лед различной, степени измельчения. При смешивании напитков, приготавливаемых в малом объеме, желательно брать кубики льда величиной с грецкий орех. Такой лед не успевает быстро таять и заметно разбавить напиток.

Для приготовления коктейлей служит специальное устройство, называемое шейкером. Он представляет собой металлический сосуд, состоящий из двух частей, вставляющихся одна в другую. В верхней части шейкера имеется сито с запорным колпачком, служащим для задержания кусочков льда и твердых примесей при выливании из шейкера готового напитка.

При изготовлении коктейлей необходимо помнить, что эти напитки не подлежат даже недолговременному хранению. Их готовят непосредственно перед употреблением.

Крепкие коктейли

Эти напитки содержат 15–30 % алкоголя. Крепкие коктейли принято подавать до еды. Чаще всего гарниром к этим коктейлям служит «пьяная» вишня, которую заранее в течение суток вымачивают в коньяке, водке или роме, предварительно проколов кожицу вилкой. Пьют крепкие коктейли через соломинку.

Коктейль «Бальзам»

Смешать в шейкере рижский бальзам, водку и дробленый лед. Полученный коктейль перелить в небольшой бокал, украшенный цветным «инеем».

Компоненты: рижский бальзам – 10 мл, водка – 40 мл, лед.

Коктейль «Старорусский»

Смешать в миксере водку «Старорусская» и бальзам «Русский». Подавать с долькой маринованного огурца.

Компоненты: водка «Старорусская» – 4/5 части, бальзам «Русский» – 1/5 части, маринованный огурец.

Коктейль «Русский сувенир»

Положить на дно стакана 2–3 кубика льда. Влить в стакан настойку «Русский сувенир», добавить 2–3 капли бальзама «Русский» и перемешать коктейльной ложкой.

Желательно украсить коктейль вишенкой и кусочком лимонной цедры.

Компоненты: настойка «Русский сувенир» – 150 мл, бальзам «Русский» – 2–3 капли, лимонная цедра, вишня – 1 шт., лед.

Водка с вермутом

На дно широкого конусного бокала положить маслину, влить водку и крепкий белый вермут. Перед подачей размешать ложечкой.

Компоненты: водка – 30 мл, крепкий белый вермут – 10 мл, маслины – 1 шт., лед.

Водка с лимонным соком

На дно высокого стакана опустить 2–3 кубика льда, влить водку, лимонный сок и размешать. Полученный напиток посыпать солью.

Компоненты: водка – 40 мл, лимонный сок – 20 мл, соль, лед.

Коктейль «Волна»

Смешать в коктейльной рюмке ром, джин и свежеотжатый лимонный сок. В качестве гарнира добавить одну вишенку.

Компоненты: ром – 40 мл, джин – 20 мл, лимон —1/2 шт., вишня.

Коктейль «Вигвам»

Смешать в шейкере в соотношении 1:1 ликер «Бенедиктин» и американское или канадское виски. Подать безо льда в коктейльной рюмке.

Коктейль «Виски»

Смешать в миксере со льдом сахарный песок, виски и свежеотжатый апельсиновый сок. Разлить в бокалы, украшенные цветным «инеем».

Компоненты: дробленый лед – 0,5 стакана, сахар – 25 г, апельсин – 1 шт., виски – 200 мл.

Коктейль «Вечерний закат»

Смешать в шейкере измельченный лед, водку, вишневый ликер, вишневый и лимонный соки, сахарный сироп. Подавать в бокалах, украшенных сахарным «инеем».

Смешать в бокале со льдом в равных соотношениях ром,

коньяк и джин. Вылить через ситечко в коктейльную рюмку и добавить 15 капель ликера «Бенедиктин».

Компоненты: ром – 20 мл, коньяк – 20 мл, джин – 20 мл, ликер «Бенедиктин».

Коктейль по заказу

Смешать в коктейльной рюмке ром, коньяк и лимонный сок. Гарнир – лимонная долька.

Компоненты: ром – 20 мл, коньяк – 20 мл, лимонный сок – 20 мл.

Коктейль «Кровавая Мэри»

Смешать в высоком стакане несколько кубиков льда, небольшое количество лимонного сока и рюмку водки. Вылить в бокал через ситечко и добавить томатный сок.

Компоненты: водка – 50 мл, лимонный сок – 30 мл, томатный сок – 10–15 мл, лед.

Крепкий клубный коктейль

Смешать в коктейльной рюмке джин, вермут, «Старку» или померанцевую горькую водку и добавить небольшое количество лимонного сока. Гарнир – вишня.

Компоненты: джин – 20 мл, вермут – 20 мл, водка – 10 мл, лимонный сок —15 капель.

Коктейль «Кентавр»

Смешать в шейкере в соотношении 1:1 ликер «Мятный» и водку. Подавать безо льда в бокале с сахарным «инеем».

Коктейль «Колокольчик»

Смешать в шейкере в соотношении 2:1 водку и ликер «Старый Арбат». Подавать в коктейльной рюмке безо льда.

Коктейль с коньяком

Смешать в миксере коньяк, водку «Столичная», сахар, свежеотжатый лимонный сок, измельченную цедру и 1/3 стакана дробленого льда. Вылить через ситечко в стакан и подавать со льдом.

Компоненты: коньяк – 30 мл, водка «Столичная» – 40 мл, сахар – 10 г, лимон – 1/6 шт., лед.

Коктейль «Красный лев»

Смешать в шейкере в соотношении 1:1 водку и ликер «Вишневый». Подавать в высоких бокалах со льдом.

Коктейль «Курортный»

Смешать в коктейльной рюмке джин, вишневую горькую настойку и добавить 10–15 капель лимонного сока.

Компоненты: джин – 20 мл, вишневая горькая настойка – 10 мл, лимонный сок.

Коктейль «Лимонный фильтр»

Рюмку с коньяком или водкой покрыть кружочком лимона. Сверху на лимон посыпать сахарную пудру и натуральный молотый кофе. Перед тем как выпить, снять дольку лимона, взять ее в рот и выпить содержимое рюмки, профильтровывая через лимон.

Компоненты: коньяк – 40 мл, сахарная пудра, молотый кофе, лимон.

Коньяк с лимонным соком

В высоком стакане со льдом смешать коньяк, лимонный сок и сахарный сироп. Полученную смесь вылить через ситечко в небольшой бокал конусной формы. На край бокала надеть надрезанный лимонный кружок.

Компоненты: коньяк – 40 мл, лимонный сок – 20 мл, сахарный сироп —10 мл, лимон, лед.

Коктейль «Мартини»

Смешать в шейкере напитки с добавлением льда. Разлить в

бокалы, на дно которых положить 1–2 оливки. На край каждого бокала надеть надрезанный до половины кружок лимона.

Компоненты: джин – 60 мл, белый вермут – 30 мл, коньяк – 20 мл, оливки.

Коктейль «Пеле»

Смешать в шейкере белый и темный ром, апельсиновый сок и небольшое количество лимонного сока.

Подавать в высоком бокале с «инеем» безо льда.

Компоненты: белый ром – 30 мл, темный ром – 30 мл, апельсиновый сок – 30 мл, лимонный сок —1 ч. ложка.

Коктейль медовый

Смешать в шейкере мед, коньяк, водку и лед. В бокал опустить несколько «пьяных» вишен, налить коктейль и подавать с соломинкой.

Компоненты: мед – 10 г, коньяк – 20 мл, водка – 20 мл, «пьяная» вишня – 2–3 шт., лед.

Коктейль «Русский смэш»

В высоком стакане размять две-три веточки мяты, добавить чайную ложку малинового сиропа и два-три кубика льда. После чего влить водку и перемешать смесь ложкой.

Можно украсить готовый коктейль двумя ягодами консервированной вишни и веточкой мяты.

Компоненты: водка – 150 мл, мята, малиновый сироп – 1 ч. ложка, лед.

Коктейль «Тройка»

Смешать в шейкере со льдом коньяк, водку и вишневый ликер. Полученную смесь вылить через ситечко в высокий бокал конусной формы, украшенный сахарным «инеем».

Компоненты: коньяк – 30 мл, водка – 30 мл, вишневый ликер – 30 мл, лед.

Коньяк с сахаром

В широкую рюмку положить кусочек сахара и влить настойку

«Апельсиновая». После того как сахар впитает в себя влагу, добавить в рюмку один кубик льда, влить коньяк и слегка размешать. Опустить в рюмку вишню без косточки и подавать с соломинкой.

Компоненты: коньяк – 50 мл, настойка «Апельсиновая» – 30 мл, сахар – 5 г, вишня – 1 шт., лед.

Коктейль «Тройка» с абрикосовым ликером

Смешать в шейкере в равных соотношениях абрикосовый ликер, коньяк, мятную горькую настойку. Полученную смесь вылить в высокий бокал и добавить небольшое количество лимонного сока.

Компоненты: коньяк – 30 мл, водка – 30 мл, абрикосовый ликер – 30 мл, лимонный сок – 0,5 мл.

Коктейль «Фантазия»

Смешать в шейкере со льдом коньяк, ром и ликер «Ароматный». Полученную смесь подавать в высоком бокале. Бокал украсить спиралью из лимонной цедры.

Компоненты: коньяк – 40 мл, ром – 30 мл, ликер «Ароматный» – 30 мл, лимонная цедра, лед.

Ром с лимонным соком

Смешать в шейкере со льдом ром, сахарный сироп и лимонный сок. Полученный напиток вылить в бокал конусной формы, который украсить кружком лимона или спиралью из лимонной цедры.

Компоненты: ром – 40 мл, сахарный сироп – 10 мл, лимонный сок – 20 мл, лед.

Ром с вермутом

В высоком стакане со льдом смешать ром и крепкий белый вермут. Охлажденную смесь вылить в небольшой бокал, который можно украсить кружком лимона.

Компоненты: ром – 30 мл, крепкий белый вермут – 30 мл, лимон, лед.

Русский коктейль

Смешать в высоком стакане коньяк, водку, 15 капель ликера «Южный» и небольшое количество сахарного сиропа.

Компоненты: водка – 20 мл, коньяк – 20 мл, ликер «Южный», сахарный сироп – 1 ч. ложка

Царская водка

В высоком стакане со льдом смешать водку, апельсиновую настойку, перцовую настойку и белый десертный вермут. Охлажденную смесь вылить в высокий конусный бокал через ситечко.

Компоненты: водка – 60 мл, апельсиновая настойка – 10 мл, перцовая настойка —10 мл, белый десертный вермут – 10 мл, лед.

Десертные коктейли

В состав десертных коктейлей входят ликеры, десертные вина, фруктовые соки и сиропы. А также в небольших количествах в них могут входить крепкие алкогольные напитки: коньяк, водка и ром. Десертные коктейли принято подавать в

широких бокалах, креманках или фужерах, с соломинкой.

Коктейль «Старина»

Смешать в миксере настойку «Анисовка» и сухой херес. Подавать в бокале. Украсить кружочком лимона. Лед не добавлять.

Компоненты: настойка «Анисовка» – 2/3 части, сухой херес — 1/3 части, лимон.

Коктейль «Гренада»

В высоком стакане со льдом смешать ром, лимонный сок и сахарный сироп. Охлажденную смесь вылить в фужер через ситечко, добавить лимонную дольку и посыпать сверху молотой корицей.

Компоненты: ром – 40 мл, лимонный сок – 20 мл, сахарный сироп —10 мл, молотая корица, лед.

Коктейль «Жар-птица»

Смешать в высоком стакане ром, апельсиновый ликер, апельсиновый сок, сахарный сироп и лед. Полученный коктейль вылить через ситечко в широкий бокал или креманку и положить в него «пьяные» вишни. Подавать с соломинкой и ложечкой.

Компоненты: ром – 20 мл, апельсиновый ликер – 20 мл, апельсиновый сок – 20 мл, сахарный сироп —10 мл, «пьяные» вишни – 3–4 шт., лед.

Водка с лимонной цедрой

В высоком стакане со льдом смешать водку и вермут. Охлажденную смесь вылить в высокий конусный бокал через

ситечко и добавить лимонную цедру, нарезанную кубиками.

Компоненты: водка – 30 мл, крепкий белый вермут – 10 мл, лимонная цедра, лед.

Коктейль «Олимпийский»

Смешать в шейкере водку, апельсиновый ликер, апельсиновый сок и лед. Полученный коктейль вылить в широкий бокал, украшенный кружком апельсина.

Компоненты: водка – 20 мл, апельсиновый ликер – 20 мл, апельсиновый сок – 20 мл, апельсин, лед.

Водка с апельсиновым, соком

В высоком стакане со льдом смешать водку, сахарный сироп и апельсиновый сок. Охлажденную смесь вылить в высокий конусный бокал через ситечко. После чего добавить апельсиновую настойку.

Компоненты: водка – 30 мл, сахарный сироп – 5 мл, апельсиновый сок – 20 мл, апельсиновая настойка – 5 мл, лед.

Водка с ромом

Смешать в шейкере со льдом водку, ром и апельсиновый сок. Полученный напиток вылить в бокал шарообразной формы. Украсить бокал спиралью из апельсиновой цедры.

Компоненты: водка – 40 мл, ром – 10 мл, апельсиновый сок – 20 мл, лед.

Апельсиновый коктейль

Смешать в шейкере со льдом свежеотжатый апельсиновый сок, коньяк и вермут. Вылить через ситечко в высокий бокал. Подавать со льдом.

Компоненты: апельсин – 1 шт., коньяк – 20 мл, вермут – 20 мл, лед.

Коктейль «Белая леди»

Смешать в шейкере, наполненном на 1/3 льдом, джин, ликер «Апельсиновый» и апельсиновый сок. Вылить в бокал, украшенный сахарным «инеем».

Компоненты: джин – 60 мл, ликер «Апельсиновый» – 30 мл, апельсиновый сок – 30 мл, лед.

Коктейль «Берлинский»

Смешать в шейкере джин, лимонный сок, тминный ликер и сухой белый вермут. Подавать в бокале безо льда.

Компоненты: джин – 90 мл, лимонный сок – 1 мл, тминный ликер – 10 мл, сухой белый вермут – 10 мл.

Коктейль «Севилья»

Смешать в шейкере джин, сухой херес, лимонный сок и сахарный сироп. Подавать в бокале, украшенном сахарным «инеем», без льда.

Компоненты: джин – 40 мл, сухой херес – 40 мл, лимонный сок – 20 мл, сахарный сироп – 3 мл.

Английский коктейль

Смешать в шейкере джин, ликер «Бенедиктин», лимонный сок и разлить в высокие бокалы. На дно высоких бокалов опустить по 2–3 кубика льда и подавать с соломинкой.

Компоненты: джин – 60 мл, ликер «Бенедиктин» – 20 мл, лимонный сок – 60 мл, лед.

Коктейль «Атлантический»

Смешать в стакане джин, ликер «Южный», коньяк и апельсиновый сок.

Компоненты: ликер «Южный» – 20 мл, джин – 20 мл, коньяк – 20 мл, апельсиновый сок – 20 мл.

Коктейль вечерний крепкий

Смешать в высоком стакане вишневую горькую настойку, вермут, небольшое количество ликера «Южный» и лимонного сока.

Компоненты: вишневая горькая настойка —

40 мл, вермут – 40 мл, ликер «Южный» – 5 мл, лимонный сок – 25 капель.

Коктейль «Восток»

Смешать в стакане со льдом коньяк, ликер «Южный», небольшое количество померанцевой горькой настойки и ананасового сока. Вылить через ситечко в широкий фужер, в который предварительно положить апельсиновую дольку и 2–3 вишенки.

Компоненты: коньяк – 40 мл, ликер «Южный» – 30 капель, ананасовый сок – 2 мл, померанцевая горькая настойка – 2 мл.

Коктейль «Техас»

Положить в бокал 2–3 кубика льда, добавить виски, ликер «Южный» и апельсиновый сок. Содержимое бокала перемешать при помощи коктейльной ложки. Подавать с соломинкой.

Компоненты: виски – 30 мл, ликер «Южный» – 15 мл, апельсиновый сок – 15 мл, лед.

Коктейль «Дама в белом»

Смешать в равных соотношениях лимонный сок, ликер «Южный» или мандариновый ликер, джин. Добавить в рюмку незначительное количество коньяка. Гарнир – фрукты.

Компоненты: лимонный сок – 20 мл, ликер «Южный» – 20 мл, джин – 20 мл, коньяк – 15 капель.

Коктейль «Нептун»

Смешать в равных соотношениях ликер «Южный», коньяк, апельсиновый сок. В рюмку положить два кусочка льда.

Компоненты: ликер «Южный» – 20 мл, коньяк – 20 мл, апельсиновый сок – 20 мл.

Коктейль «Бомбей»

Смешать в шейкере коньяк, сухой белый вермут, десертный красный вермут и 2–3 капли ликера «Южный». Подавать в бокале без льда.

Компоненты: коньяк – 2/4 части, сухой белый вермут – 1/4 части, десертный красный вермут —1/4 части, ликер «Южный» – 2–3 капли.

Коктейль с десертным вином

Смешать в миксере десертное вино, коньяк, ликер «Южный» и 1 яичный желток. Подавать в бокале с одним кубиком льда.

Компоненты: десертное вино – 40 мл, ликер «Южный» – 5 мл, коньяк – 20 мл, желток – 1 шт.

Коктейль «Дорожный»

Смешать в коктейльной рюмке в равных соотношениях виски, вермут, коньяк и добавить 10–15 капель ликера «Южный».

Компоненты: виски – 20 мл, вермут – 20 мл, коньяк – 20 мл, ликер «Южный».

Коктейль «Президент»

Смешать в миксере белый ром, сухой белый вермут и ликер «Южный». Процедить через ситечко и подавать в коктейльной рюмке безо льда. Добавить кусочек цедры апельсина.

Компоненты: белый ром – 3/4 части, сухой белый вермут – 1/4 части, ликер «Южный» – 3 капли, апельсиновая цедра.

Осенний коктейль

Смешать в шейкере коньяк, ликер «Южный» и лимонный сок. Вылить в высокий бокал, украшенный сахарным «инеем», и подавать безо льда.

Компоненты: коньяк – 40 мл, ликер «Южный» – 20 мл, лимонный сок – 20 мл.

Коктейль «Регата»

Смешать в шейкере в равных частях настойку «Имбирная», ликер «Южный» и сухое белое вино. Подавать в высоких бокалах безо льда. Украсить ломтиком лимона.

Коктейль «Аукцион»

Смешать в шейкере в равных частях десертный красный вермут, водку и ликер «Старый Арбат» или «Южный». Подавать в бокале безо льда.

Парадный коктейль

Смешать в шейкере коньяк, ликер «Южный» и шерри-бренди. Вылить в высокий бокал и подавать безо льда.

Компоненты: коньяк – 20 мл, ликер «Южный» – 20 мл, шерри-бренди – 20 мл.

Водка с ликером «Шартрез»

Смешать в шейкере со льдом водку, ликер «Шартрез» и вишневый ликер. Полученный напиток вылить в высокий бокал конусной формы. По желанию можно положить в него несколько свежих или консервированных вишен.

Компоненты: водка – 40 мл, ликер «Шартрез» – 20 мл, вишневый ликер – 10 мл, лед.

Коктейль «Столичный»

Смешать в шейкере со льдом коньяк, ликер «Шартрез», лимонный сок и сахарный сироп. Полученную смесь вылить через ситечко в фужер конусной формы. Бокал украсить спиралью из лимонной корочки.

Компоненты: коньяк – 50 мл, ликер «Шартрез» – 20 мл, лимонный сок – 20 мл, сахарный сироп —10 мл, лимонная цедра, лед.

Лимонный коктейль

Смешать в шейкере водку, лимонный ликер, лимонный сок, сахарный сироп и лед. Полученный коктейль вылить в широкий бокал, украшенный спиралью из лимонной цедры.

Компоненты: водка – 20 мл, лимонный ликер – 20 мл, лимонный сок – 20 мл, сахарный сироп – 20 мл, лед.

Водка с вишнями

Смешать в шейкере со льдом водку, сахарный сироп, апельсиновый сироп и лимонный сок. Полученный напиток вылить в высокий бокал конусной формы и положить в него кусочек сахара и несколько вишен.

Компоненты: водка – 60 мл, сахарный сироп – 20 мл, апельсиновый сироп – 20 мл, лимонный сок – 20 мл, «пьяные» вишни – 2–3 шт., сахар – 10 г, лед.

Коктейль «Вишневка»

Смешать в шейкере со льдом водку, коньяк, белый крепкий вермут и вишневый ликер. Полученный напиток вылить в высокий бокал конусной формы. По желанию можно положить в него несколько свежих или консервированных вишен.

Компоненты: водка – 40 мл, коньяк – 10 л, белый крепкий вермут – 10 мл, вишневый ликер – 30 мл, лед.

Коктейль «Вечерний закат»

В высоком стакане со льдом смешать водку, вишневый ликер, вишневый сок, лимонный сок и сахарный сироп. Охлажденную смесь через ситечко вылить в широкий фужер, предварительно наполненный льдом на 1/3. По желанию можно положить в фужер кружок лимона или апельсина.

Компоненты: водка – 30 мл, вишневый ликер – 10 мл, вишневый сок —10 мл, лимонный сок – 20 мл, сахарный сироп — 10 мл, лед.

Вишневый коктейль

1-й способ. Смешать в шейкере со льдом вишневый ликер, десертный белый вермут и лимонный сок. Полученный напиток вылить в фужер, украшенный сахарным «инеем». В фужер опустить несколько «пьяных» вишен.

Компоненты: вишневый ликер – 40 мл, десертный белый вермут – 40 мл, лимонный сок – 10 мл, «пьяная» вишня – 4–5 шт., лед.

2-й способ. Смешать в высоком стакане со льдом в равных количествах вермут, шерри-бренди, вишневую горькую настойку. Положить кубик льда и одну вишенку.

Вишнево-смородиновый коктейль

Смешать в равных соотношениях черносмородиновый ликер и вишневую горькую настойку. По желанию можно добавить минеральную воду.

Компоненты: черносмородиновый ликер – 40 мл, вишневая горькая настойка – 40 мл.

Джулеп малиновый

Ликер «Мятный» соединить с мятным сиропом и хорошо размешать. Полученную смесь влить в охлажденный бокал, добавить ликер «Малиновый» и коньяк. Коньяк влить при помощи ложки.

Компоненты: ликер «Мятный» – 30 мл, ликер «Малиновый» – 20 мл, мятный сироп – 10 мл, коньяк – 20 мл.

Коктейль «Абрикос»

В высоком стакане смешать, не сбивая, абрикосовый ликер, десертное вино и небольшое количество мятного ликера. Положить кубик льда.

Компоненты: абрикосовый ликер – 40 мл, десертное вино – 40 мл, мятный ликер – 25 капель.

Коктейль «Золотистый»

В большой бокал положить дробленый лед и добавить коньяк, абрикосовую настойку, абрикосовый сок, апельсиновую цедру, лед. Смесь размешать ложкой. Полученный коктейль перелить в узкий конусный бокал, украшенный спиралью из апельсиновой цедры.

Компоненты: коньяк – 20 мл, абрикосовая настойка – 20 мл, абрикосовый сок – 20 мл, апельсиновая цедра, лед.

Абрикосовый коктейль

Смешать в высоком стакане вермут, абрикосовую настойку, небольшое количество померанцевой горькой настойки и лимонного сока.

Компоненты: вермут – 40 мл, абрикосовая настойка – 20 мл, померанцевая горькая настойка – 10 капель, лимонный сок – 5 капель.

Коктейль «Адонис»

Смешать в миксере лед, сухой херес и сухой белый вермут. Вылить через ситечко в высокий бокал и положить в него кусочек

цедры апельсина.

Коктейль «Мэри Пикфорд»

Смешать в шейкере в равных количествах белый ром, ананасовый сок и небольшое количество вишневого ликера. Подавать в высоком бокале, украшенном цветным «инеем», безо льда.

Коктейль «Солнечный зайчик»

Смешать в шейкере белый ром, нектар манго, грейпфрутовый сок, небольшое количество лимонного сока и сахарного сиропа. Подавать в рюмке, украшенной сахарным «инеем», безо льда.

Компоненты: белый ром – 60 мл, нектар манго – 20 мл, грейпфрутовый сок – 20 мл, лимонный сок – 1 ч. ложка, сахарный сироп – 1 ч. ложка.

Коктейль «Астра»

В большом стакане смешать ром, ананасовый сок или сок манго, белый десертный вермут, лимонный сок, сахарный сироп и лед.

Смесь перелить через ситечко в фужер и подавать с соломинкой.

Компоненты: ром – 30 мл, белый десертный вермут – 20 мл, ананасовый сок – 10 мл, лимонный сок – 10 мл, сахарный сироп – 10 мл, лед.

Коктейль «Магнолия»

Смешать в шейкере лед, ром, апельсиновый сок и малиновый ликер. Вылить в широкий бокал и положить сверху взбитые сливки. Подавать с соломинкой и ложечкой.

Компоненты: ром – 20 мл, апельсиновый сок – 20 мл, малиновый ликер – 20 мл, взбитые сливки – 5 мл, лед.

Коктейль «Ворчун»

Смешать в шейкере настойку «Зубровка», лимонный сок и ликер «Бенедиктин». Подать в бокале, украшенном сахарным «инеем», безо льда. Добавить кусочек лимонной цедры.

Компоненты: настойка «Зубровка» – 2/4 части, лимонный сок —1/4 части, ликер «Бенедиктин» – 1/4 части, лимонная цедра.

Коктейль «Балерина»

Смешать в шейкере в равных пропорциях коньяк «Мартель» и ликер «Бенедиктин». В фужеры добавить лед.

Коктейль «Волна»

Смешать в шейкере водку, ликер «Бенедиктин», десертный белый вермут и лед. Полученный коктейль вылить в высокий бокал и положить в него вишню.

Компоненты: водка – 20 мл, ликер «Бенедиктин» – 20 мл, десертный белый вермут – 20 мл, консервированные вишни – 4–5 шт., лед.

Коктейль «Дом»

Смешать в шейкере ликер «Бенедиктин», коньяк и лимонный сок. Подавать в высоких бокалах с соломинкой.

Компоненты: ликер «Бенедиктин» – 1/4 части, коньяк – 1/2 части, лимонный сок – 1/4 часть, лед.

Черносмородиновый коктейль

В высоком стакане смешать черносмородиновый ликер, джин и небольшое количество померанцевой горькой настойки. В рюмку положить кубик льда.

Компоненты: черносмородиновый ликер – 20 мл, джин – 20 мл, померанцевая горькая настойка – 1 мл.

Коктейль «Отшельник»

Смешать в высоком бокале вермут, водку «Миндальная» или «Старка», небольшое количество коньяка, пряного ликера и лимонного сока. Вылить через ситечко в высокий стакан, украшенный сахарным «инеем».

Коктейль «Восточный»

Смешать в шейкере белый портвейн, ликер «Ароматный», апельсиновую настойку и дробленый лед. Полученный коктейль вылить в низкий широкий бокал и подавать без соломинки.

Компоненты: белый портвейн – 60 мл, ликер ««Ароматный» – 20 мл, апельсиновая настойка – 10 мл, лед.

Коктейль «Сенсация»

В большом стакане, наполненном льдом на 1/3, смешать белый портвейн, коньяк и виноградный сок. Добавить небольшое количество измельченной лимонной цедры. Смесь размешать ложкой и перелить через ситечко в высокий бокал. Бокал с коктейлем украсить спиралью из лимонной цедры. Подавать с соломинкой.

Компоненты: белый портвейн – 60 мл, коньяк – 20 мл, виноградный сок – 20 мл, лимонная цедра, лед.

Любительский коктейль

1-й способ. Смешать в бокале вермут, коньяк и пряный ликер. Подавать с кусочками льда.

Компоненты: вермут – 20–40 мл, коньяк – 20 мл, пряный ликер —15 капель.

2-й способ. Смешать в бокале вермут, ликер «Бенедиктин», вишневую горькую настойку и небольшое количество лимонного сока. Подавать с кусочками льда.

Компоненты: вермут – 20 мл, ликер «Бенедиктин» – 10 мл, вишневая горькая настойка – 5 мл. лимонный сок – 10 капель.

Сухой «Мартини»

Смешать сухой вермут, джин и лед. Вылить через ситечко в высокий стакан и положить 2 кубика льда.

Компоненты: сухой вермут – 1/5 части, джин – 4/5 части, лед.

Коктейль «Осень»

Смешать в высоком стакане со льдом вермут, коньяк и небольшое количество лимонного сока. Гарнир – вишня в рюмку.

Компонент: вермут – 20 мл, коньяк – 10 мл, лимонный сок – 15 капель.

Коктейль «Карапуз»

Смешать в шейкере сухой белый вермут, вишневый ликер и лимонный сок. Подавать в бокале, украшенном сахарным «инеем», безо льда.

Добавить в коктейль измельченную апельсиновую цедру и украсить 2–3 вишенками.

Компоненты: сухой белый вермут – 100 мл, вишневый ликер – 25 мл, лимонный сок – 25 мл, апельсиновая цедра, консервированная вишня – 2–3 шт.

Коньяк с виноградным соком

В высоком стакане со льдом смешать коньяк, виноградный сок и вермут. Полученную смесь влить через ситечко в небольшой бокал конусной формы. По желанию в бокал можно опустить 2–3 виноградинки.

Компоненты: коньяк – 40 мл, белый десертный вермут – 10 мл, виноградный сок – 25 мл, лед.

Коктейль «Таня-81»

Смешать в шейкере лед, коньяк «Камю», лимонный сок и шампанское. Подавать сильно охлажденным в бокале, украшенном сахарным «инеем».

Компоненты: коньяк «Камю» – 40 мл, лимонный сок – 40 мл, шампанское – 80 мл.

Коктейль «Рыбацкий»

Смешать в шейкере со льдом коньяк, вишневый ликер и лимонный сок. Полученную смесь влить в широкий бокал, украшенный сахарным «инеем». В бокал положить несколько «пьяных» вишен.

Компоненты: коньяк – 40 мл, вишневый ликер – 30 мл, лимонный сок – 30 мл, «пьяные» вишни – 4–5 шт., лед.

Коктейль «Таврия»

Смешать в шейкере со льдом коньяк, ром, лимонный сок и малиновый сироп. Полученную смесь влить через ситечко в

высокий бокал шарообразной формы. Бокал украсить спиралью из лимонной цедры.

Компоненты: коньяк – 30 мл, ром – 30 мл, лимонный сок – 10 мл, малиновый сироп – 30 мл, лимонная цедра, лед.

Коктейль «Коньяк с портвейном»

Смешать в шейкере коньяк, белый портвейн и лед. Бокал украсить сахарным «инеем» и вылить в него приготовленный коктейль.

Компоненты: коньяк – 20 мл, портвейн белый – 60 мл, лед.

Шоколадный коктейль

Смешать в шейкере коньяк, ликер «Шоколадный», ликер «Кофейный», клубничный сок, крепкий чай и шоколадный сироп. Бокалы конической или цилиндрической формы заранее наполовину заполнить дробленым льдом.

Затем разлить в бокалы коктейль и добавить взбитые сливки. Аккуратно смешать сливки с коктейлем, не задевая льда.

Компоненты: коньяк – 10 мл, ликер «Шоколадный» – 30 мл, ликер «Кофейный» – 20 мл, клубничный сок – 20 мл, крепкий чай – 20 мл, шоколадный сироп – 10 мл, сливки – 10 мл.

Японский коктейль

Засыпать в миксер 3 столовые ложки дробленого льда, быстро добавить коньяк, померанцевую или охотничью горькую настойку и миндальный ликер. Все хорошо взбить и разлить через ситечко в рюмки.

Компоненты: коньяк – 80 мл, померанцевая горькая настойка – 20 мл, миндальный ликер – 20 мл.

Коктейль «Старый Томас»

Смешать в шейкере коньяк, ликер «Старый Таллинн», небольшое количество лимонного и апельсинового сока. Подавать в бокале, украшенном цветным «инеем», безо льда.

Компоненты: коньяк – 75 мл, ликер «Старый Таллинн» – 25 мл, лимонный сок – 2 ч. ложки, апельсиновый сок – 1 ч. ложка.

Коктейль «Красный»

Смешать в шейкере клубничный сироп, коньяк, красный портвейн и лед. Бокал украсить сахарным «инеем» и вылить в него приготовленный коктейль.

Компоненты: клубничный сироп – 50 мл, коньяк – 30 мл, портвейн красный – 50 мл, лед.

Коктейль «Моккo»

Смешать в шейкере или миксере столовую ложку сахара, лед, коньяк, лимонный сок и кофейный ликер. Подавать в широком бокале с соломинкой.

Компоненты: сахар – 25 г, коньяк – 40 мл, лимонный сок – 75 капель, кофейный ликер – 20 мл, лед.

Коктейль «Жаворонок»

Смешать в шейкере настойку «Старка», сухой белый вермут, лимонный сок и десертный красный вермут. Подавать в бокале с

«инеем» безо льда. Добавить кусочек лимонной цедры.

Компоненты: настойка «Старка» – 40 мл, сухой белый вермут – 20 мл, лимонный сок – 20 мл, десертный красный вермут – 20 мл, лимонная цедра.

Смешать в миксере настойку «Старка», десертный вермут и несколько капель бальзама «Москва».

Полученный напиток процедить в высокий бокал и подавать безо льда. Желательно положить в коктейль 2–3 вишенки.

Компоненты: настойка «Старка» – 2/3 части, десертный вермут – 1/3 части, бальзам «Москва» – 3 капли.

Интернациональный коктейль

Смешать в коктейльной рюмке настойку, джин, вермут и лимонный сок.

Компоненты: вишневая горькая настойка – 40 мл, джин – 10 мл, вермут – 10 мл, лимонный сок – 1/2 ч. ложки.

Коктейль «Казачок»

Смешать в миксере настойку «Кубанская любительская», десертный красный вермут и небольшое количество измельченной лимонной цедры. Вылить через ситечко в бокал и подавать безо льда.

Компоненты: настойка «Кубанская любительская» – 2/3 части, десертный красный вермут – 1/3 части, лимонная цедра.

Коктейль «Ковбой»

Смешать в шейкере перцовую настойку, ликер «Абрикотин», лимонный ликер и сок (абрикосовый, апельсиновый или грейпфрутовый).

Вылить в бокал, добавить дольку лимона и 2–3 кубика льда.

Компоненты: перцовая настойка – 20 мл, ликер «Абрикотин» – 20 мл, лимонный ликер – 20 мл, сок – 50 мл, лимон, лед.

Коктейль «Лунный»

Смешать в шейкере наливку «Золотая осень», лимонный и апельсиновый сок. Подавать в бокале, украшенном цветным «инеем», безо льда.

Компоненты: наливка «Золотая осень» – 40 мл, лимонный сок – 20 мл, апельсиновый сок – 20 мл.

Коктейль «Манхеттен»

1-й способ. Смешать в шейкере напитки с добавлением льда. Разлить в бокалы, в которые опустить по две ягоды свежей или консервированной черешни или вишни. Затем добавить в каждый бокал по кусочку свежей лимонной корочки.

Компоненты: виски – 70 мл, вермут – 30 мл, померанцевая настойка – 10 мл, лимонная цедра, вишни – 4 шт., лед.

2-й способ. Смешать в коктейльной рюмке виски, вермут и небольшое количество охотничьей горькой настойки. Гарнир – кружочек лимона или апельсина. Подавать в рюмке с кубиком льда.

Компоненты: виски – 40 мл, вермут – 20 мл, охотничья горькая настойка – 1 мл, кружок лимона.

Мятный коктейль

Смешать в шейкере водку «Столичная», мятный ликер, свежеотжатый апельсиновый сок и небольшое количество натертой лимонной цедры. Разлить в бокалы и подавать со льдом.

Компоненты: водка «Столичная» – 50 мл, мятный ликер – 200 мл, апельсин – 1 шт., лед.

Коктейль «Нежинская рябина»

Смешать в шейкере в равных частях водку, настойку «Нежинская рябина» и сухое белое вино. Подавать в бокалах безо льда. Желательно украсить коктейль ягодами рябины.

Коктейль «Русалочка»

Смешать в шейкере в равных частях водку, грейпфрутовый сок, абрикосовый ликер и лимонный сок. Подавать в рюмке с «инеем» безо льда.

Коктейль «Негрони»

В высокий бокал налить красный «Мартини», заполняя бокал на 1/3 объема. Влить такое же количество джина и две-три капли лимонного сока. После чего долить бокал доверху содовой водой.

Рекомендуется подавать этот коктейль в стакане, украшенном цветным «инеем» и спиралью из лимонной цедры.

Коктейль «Нателла»

Смешать в шейкере настойку «Лимонная водка» и вишневый ликер.

Подавать в коктейльной рюмке безо льда.

Компоненты: настойка «Лимонная водка» – 2/3 части, вишневый ликер – 1/3 части.

Коктейль «Полуденный»

Смешать в шейкере настойку «Лимонная водка» и сухой херес. Подавать в коктейльной рюмке. Отжать в рюмку сок из одной лимонной дольки. Лед не добавлять.

Компоненты: настойка «Лимонная водка» – 2/3 части, сухой херес – 1/3 части, лимон.

Коктейль «Олесик»

Смешать в шейкере настойку «Горилка с перцем», лимонный сок, томатный сок и соль (по вкусу). Подавать в бокале с «инеем» из соли.

Компоненты: настойка «Горилка с перцем» – 2/4 части, лимонный сок – 1/4 части, томатный сок – 1/4 части, соль.

Коктейль «Помидорчик»

Два больших зрелых помидора ошпарить кипятком, снять кожицу, разрезать на дольки, извлечь семена. Измельчить помидоры в миксере или протереть сквозь сито. Помидорное пюре смешать с лимонным соком, сухим белым вином и коньяком, добавив по вкусу сахар. Подавать в стаканах со льдом.

Компоненты: помидоры – 2 шт., лимонный сок – 25 мл, сухое белое вино – 100 мл, коньяк – 30 мл, сахар, лед.

Коктейль «Полярная звезда»

В большой стакан, наполненный льдом на 1/3, влить вишневую настойку и белый десертный вермут. Смесь быстро размешать ложкой и перелить через ситечко в высокий бокал. Бокал с коктейлем украсить спиралью из лимонной цедры.

Подавать с соломинкой.

Компоненты: вишневая настойка – 60 мл, белый десертный вермут – 20 мл, лимон, лед.

Коктейль «Романс»

Смешать в шейкере клюквенную настойку, сухой белый вермут и лимонный сок. Подавать в бокале, украшенном цветным «инеем», безо льда.

Компоненты: клюквенная настойка – 60 мл, сухой белый вермут – 60 мл, лимонный сок – 30 мл.

Коктейль «Следопыт»

Смешать в шейкере настойку «Зверобой», лимонный сок и

малиновый сироп. В каждый бокал положить по небольшому кусочку лимонной цедры и подавать безо льда.

Компоненты: настойка «Зверобой» – 150 мл, лимонный сок – 50 мл, малиновый сироп – 2 ч. ложки, лимонная цедра.

Коктейль «Синяя птица»

Смешать в шейкере со льдом водку, белый крепкий вермут и вишневый ликер. Полученный напиток вылить в высокий бокал, который украсить кружком лимона.

Компоненты: водка – 40 мл, крепкий белый вермут – 20 мл, вишневый ликер – 10 мл, лимон, лед.

Коктейль «Свежесть»

Смешать в миксере водку, кусочек лимонной цедры, ликер и свежеотжатый апельсиновый сок. Вылить в высокий бокал и подавать с кусочками льда.

Компоненты: водка «Столичная» – 30 мл, мятный ликер – 20 мл, апельсин —1/4 шт., лимонная цедра.

Коктейль «Стрелец»

Смешать в шейкере водку, лимонный сок, сахарный сироп и мятный ликер. Подавать в бокале, украшенном сахарным «инеем», безо льда.

Компоненты: водка – 4/5 части, лимонный сок – 1/5 части, сахарный сироп – 1 ч. ложка, мятный ликер – 1 ч. ложка.

Коктейль «Северные зори»

Смешать в шейкере водку, наливку «Северная» и 2–3 капли рижского бальзама. Подавать в бокалах безо льда, украсив ягодами клюквы.

Компоненты: водка – 2/3 части, наливка «Северная» – 1/3 части, рижский черный бальзам, клюква.

Коктейль «Талисман»

Взбить в миксере водку, сухой херес и сухой белый вермут. Вылить через ситечко в стаканы. Выжать в каждый по одной лимонной дольке и подавать со льдом.

Компоненты: водка – 3/5 части, сухой херес – 1/5 части, сухой белый вермут – 1/5 часть, лимон, лед.

Коктейль «Циклон»

Смешать в шейкере водку, клюквенную настойку, лимонный и ананасовый сок.

Подавать в высоком стакане, наполненном на 1/2 дробленым льдом.

Желательно украсить коктейль кусочком свежего или консервированного ананаса.

Компоненты: водка – 80 мл, клюквенная настойка – 40 мл, лимонный сок – 40 мл, ананасовый сок – 40 мл, лед.

Коктейль «Шерри-водка»

Смешать в шейкере водку, ликер «Вишневый» и лимонный

сок. Подавать в бокале, украшенном сахарным «инеем», безо льда.

В бокал можно положить несколько вишен.

Компоненты: водка – 3/5 части, ликер «Вишневый» – 1/5 части, лимонный сок – 1/5 части.

Коктейль «Ямайка»

Смешать в шейкере со льдом ром, вишневую настойку, сахарный сироп и лимонный сок.

Полученный напиток вылить в бокал конусной формы, украшенный сахарным «инеем».

Компоненты: ром – 30 мл, вишневая настойка – 10 мл, сахарный сироп – 10 мл, лимонный сок – 10 мл, лимон, лед.

Коктейль «Яхонт»

Смешать в шейкере красный портвейн, коньяк, лимонный сок и небольшое количество вишневого ликера.

Подавать в бокале, украшенном сахарным «инеем», безо льда. Желательно опустить в бокал с коктейлем ломтик апельсина.

Компоненты: красный портвейн – 40 мл, коньяк – 40 мл, лимонный сок – 20 мл, вишневый ликер – 1 ч. ложка.

Лондонский коктейль

Смешать в коктейльной рюмке в равных соотношениях джин, вишневый ликер, ром, померанцевую горькую. Добавить лимонный сок. Подавать с 2 кубиками льда.

Компоненты: померанцевая горькая – 20 мл, джин – 20 мл, вишневый ликер – 20 мл, лимонный сок – 0,5 ч. ложки, лед.

Любительский коктейль

1-й способ. Смешать в бокале настойку, вермут и свежеотжатый апельсиновый сок. Бокал украсить спиралью из апельсиновой цедры.

Компоненты: охотничья горькая настойка – 20 мл, вермут – 10 мл, апельсин – 0,5 шт.

2-й способ. Смешать в бокале коньяк, апельсиновый пунш и небольшое количество лимонного сока. Бокал украсить апельсиновым кружком.

Компоненты: коньяк – 40 мл, апельсиновый пунш – 20 мл, лимонный сок – 1 ч. ложка.

Медовый коктейль

Смешать в стакане мед, десертное вино и столовую ложку лимонного или апельсинового сока. Перед подачей добавить лед.

Компоненты: мед – 1 ст. ложка, десертное вино – 20 мл, лимон – 0,5 шт.

Черный русский коктейль

Смешать в шейкере водку и ликер «Кофейный». Подавать в низком стакане, добавив 2–3 кубика льда.

Компоненты: водка – 3/5 части, ликер «Кофейный» – 2/5

части, лед.

Слоистые коктейли

В состав слоистого коктейля, как правило, входят два спиртных напитка, различные по плотности и цвету, но подходящие по вкусовым качествам, и желток. Перед приготовлением коктейля все компоненты предварительно охлаждаются. Бокалы также желательно остудить, поставив на 20–30 мин в холодильник.

Подают слоистые коктейли в прозрачных бокалах цилиндрической или конусной формы, а также в стеклянных фужерах на высоких ножках.

Необходимо помнить, что все компоненты, входящие в состав слоистого коктейля, берутся в равных количествах. Заливать их необходимо в той последовательности, как они указаны в рецептуре.

Слоистые коктейли принято пить одним глотком, поэтому соломинку к ним не подают.

Коктейль «Корсар»

В сильно охлажденный бокал влить ликер «Алычовый», затем при помощи ложечки влить ром.

Компоненты: ликер «Алычовый» – 30 мл, ром – 30 мл.

Алычовый коктейль

В коктейльную рюмку налить алычовый ликер, затем при помощи ложки влить водку.

Компоненты: алычовый ликер – 20 мл, водка – 20 мл.

Коктейль ромовый

Вишневый ликер охладить и влить в бокал. Затем по стенке бокала опустить на ликер яичный желток. Желток посыпать небольшим количеством тертого мускатного ореха, после осторожно влить в бокал охлажденный светлый ром.

Компоненты: вишневый ликер – 20 мл, желток – 1 шт., ром – 20 мл, мускатный орех.

Коктейль «Воспоминания»

В коктейльную рюмку влить ликер «Вишневый». Затем десертной ложкой опустить в рюмку (по стенке) нерастекшийся желток. После чего с помощью ложки влить настойку «Лимонная водка».

Компоненты: ликер «Вишневый» – 20 мл, желток – 1 шт., настойка «Лимонная водка» – 20 мл.

Коктейль «Всадник»

В высокий бокал налить мандариновый ликер и ром. Слегка перемешать ложкой и опустить яичный желток. Затем осторожно влить охлажденное шампанское. Подавать без соломинки.

Компоненты: мандариновый ликер – 20 мл, ром – 20 мл, желток – 1 шт., шампанское – 20 мл.

Коктейль «Загар»

В рюмку налить лимонный ликер, осторожно опустить яичный желток и при помощи ложки влить коньяк.

Компоненты: лимонный ликер – 20 мл, желток – 1 шт., коньяк – 20 мл.

Коктейль «Колибри»

В коктейльную рюмку налить мятный ликер, затем при помощи ложки влить коньяк.

Компоненты: мятный ликер – 20 мл, коньяк – 20 мл.

Коктейль мятный

Влить в коктейльную рюмку мятный ликер, затем добавить охлажденное белое сухое вино.

Компоненты: мятный ликер – 20 мл, белое сухое вино – 80 мл.

Коктейль «Император»

В рюмку влить в равных количествах ликер «Мятный», ликер «Старый Арбат» и коньяк.

Кофейный коктейль

В коктейльную рюмку налить кофейный ликер, затем при помощи ложки влить померанцевую горькую настойку.

Компоненты: кофейный ликер – 20 мл, настойка – 20 мл.

Шоколадный коктейль

В коктейльную рюмку налить шоколадный ликер, затем при помощи ложки влить коньяк.

Компоненты: шоколадный ликер – 20 мл, коньяк – 20 мл.

Коктейль «Изысканный»

Влить в коктейльную рюмку ликер «Шоколадный». Затем десертной ложкой опустить в рюмку (по стенке) нерастекшийся желток. После чего с помощью ложки влить коньяк.

Компоненты: ликер «Шоколадный» – 30 мл, желток – 1 шт., коньяк – 30 мл.

Коктейль «Контр-адмирал»

Влить в рюмку в равных количествах ликер «Абрикосовый», наливку «Северная» и джин.

Коктейль «Факельный»

В рюмку, украшенную цветным «инеем», слоями налить ликер «Шартрез» и коньяк (или водку).

Компоненты: ликер «Шартрез» – 30 мл, коньяк – 30 мл.

Коктейль «Светофор»

Строго соблюдая последовательность, влить в рюмку в равных количествах ликер «Шартрез», ликер «Южный» и настойку «Русский сувенир».

Коктейль «Шпинат с яйцом»

Влить в охлажденный бокал ликер «Шартрез». Затем десертной ложкой опустить в бокал нерастекшийся желток. После этого при помощи ложки влить горькую тминную настойку.

Компоненты: ликер «Шартрез» – 35 мл, желток – 1 шт., тминная настойка – 25 мл.

Коктейль «Маяк»

Ликер «Шартрез» охладить и влить в бокал. Затем по стенке бокала опустить на ликер яичный желток. Желток посыпать небольшим количеством тертого мускатного ореха, осторожно влить в бокал охлажденный коньяк.

Компоненты: ликер «Шартрез» – 20 мл, желток – 1 шт., коньяк – 20 мл, мускатный орех.

Клубный коктейль

Влить в коктейльную рюмку ликер «Южный», затем осторожно влить джин. Гарнир – лимонная долька.

Компоненты: ликер «Южный» – 20 мл, джин – 20 мл.

Коктейль медовый

Домашнее медовое вино охладить и влить в бокал. Затем по стенке бокала опустить на вино яичный желток. Желток посыпать небольшим количеством тертого мускатного ореха. После чего осторожно влить в бокал охлажденный коньяк.

Компоненты: медовое вино – 20 мл, желток – 1 шт., коньяк – 20 мл.

Коктейль «Мэри»

Водку и соки предварительно охладить. В бокал компоненты вливают в следующей последовательности: томатный сок, водка, лимонный сок. После чего посыпают коктейль по вкусу перцем и солью. Напиток не рекомендуется размешивать.

Компоненты: томатный сок – 25 мл, водка – 50 мл, лимонный сок – 5 мл, перец, соль.

Коктейль «Робинзон»

На дно бокала положить 2–3 кубика льда, после чего влить виски и вермут.

Компоненты: виски – 30 мл, вермут – 30 мл, лед.

Коктейль «Парадный»

В коктейльную рюмку, наполовину заполненную дробленым льдом, добавить, не перемешивая, шерри-бренди, ром и несколько капель апельсинового и лимонного сока.

Компоненты: шерри-бренди – 20 мл, ром – 20 мл, апельсиновый сок, лимонный сок, лед.

Коктейль «Сандвич»

Влить в рюмку любой десертный ликер. Затем десертной

ложкой опустить в рюмку нерастекшийся желток. После чего при помощи ложки влить водку.

Компоненты: десертный ликер – 30 мл, желток – 1 шт., водка – 30 мл.

Коктейль «Три товарища»

Налить в рюмку слоями, не перемешивая, виски, джин, сахарный сироп и лимонный сок. Рюмку украсить спиралью из лимонной цедры.

Компоненты: виски – 20 мл, джин – 20 мл, сахарный сироп – 1 мл, лимонный сок – 1/2 ч. ложки.

Коктейль «Солнце»

В охлажденный стеклянный бокал налить ликер «Ванильный» (1/2), затем десертной ложкой аккуратно опустить нерастекшийся желток и с помощью ложки влить ром (1/2).

Компоненты: ликер «Ванильный», желток – 1 шт., ром.

Коктейли с молоком или сливками

В состав таких коктейлей входят натуральные сливки или цельное молоко, которые придают напиткам приятный, мягкий вкус. Для приготовления коктейлей рекомендуется использовать сливки 35 %-й жирности. В порядке исключения можно применить сгущенные сливки или сливки 20 %-й жирности.

Кофейный коктейль

Смешать в шейкере кофейный ликер, коньяк, десертное белое вино, клубничный сок и кофейный сироп. Вылить в высокий бокал, наполовину заполненный измельченным льдом, и добавить взбитые сливки. Аккуратно смешать сливки с коктейлем, не задевая льда.

Компоненты: кофейный ликер – 30 мл, коньяк – 20 мл, десертное белое вино – 20 мл, клубничный сок – 20 мл, кофейный сироп —10 мл, взбитые сливки – 20 мл, лед.

Коктейль «Тореадор»

Смешать в шейкере в равных частях белый ром, ликер «Кофейный» и сливки. Подавать в бокалах для шампанского.

Белый русский коктейль

Смешать в шейкере в равных частях водку, ликер «Кофейный» и охлажденные сливки. Подавать в высоких бокалах безо льда, с соломинкой.

Коктейль «Марина»

Смешать в шейкере коньяк, кофейный ликер и сливки. Подавать в высоких стаканах, украшенных цветным «инеем», с соломинкой.

Компоненты: коньяк – 30 мл, кофейный ликер – 30 мл, сливки – 20 мл.

Коктейль «Шоколадный»

Смешать в миксере со льдом коньяк, ликер «Шоколадный» и сгущенное молоко. Вылить через ситечко в коктейльную рюмку.

Компоненты: коньяк – 20 мл, ликер «Шоколадный» – 20 мл, сгущенное молоко – 15 мл.

Коктейль «Зебра»

Смешать в шейкере коньяк, ликер «Шоколадный» и охлажденные сливки. Подавать в высоких бокалах, украшенных цветным «инеем».

Компоненты: коньяк – 30 мл, ликер «Шоколадный» – 30 мл,

сливки – 30 мл.

Коктейль «Шоколад»

Смешать в шейкере коньяк, шоколадный ликер, апельсиновый сок, взбитые сливки и лед. Вылить коктейль в креманку, украсить сверху взбитыми сливками и подавать с соломинкой и ложечкой.

Компоненты: коньяк – 20 мл, шоколадный ликер – 20 мл, апельсиновый сок – 20 мл, взбитые сливки – 10 мл, лед.

Коктейль «Негатив»

Влить в рюмку в равных количествах ликер «Шоколадный» и сливки. Не размешивать.

Коктейль «Виталина»

Измельченные грецкие орехи смешать в миксере с молоком, сахаром, сливками, какао-порошком, ромом и дробленым льдом. Подавать в высоких стаканах, украшенных цветным «инеем».

Компоненты: измельченные грецкие орехи – 2 ст. ложки, молоко – 400 мл, сахар – 50 г, сливки – 40 мл, какао – 1 ч. ложка, ром – 60 мл, лед.

Коктейль «Сосновый бор»

Смешать в шейкере водку, ликер «Шартрез», болгарский

ликер «Мастика» и сливки. Подавать в бокалах для шампанского безо льда, с соломинкой.

Компоненты: водка – 150 мл, ликер «Шартрез» – 75 мл, ликер «Мастика» – 75 мл, сливки – 150 мл.

Коктейль «Джаз»

Смешать в шейкере в равных частях водку, ликер «Шартрез» и сливки. Подавать в бокалах для шампанского, с соломинкой.

Коктейль «Лепесток»

Смешать в шейкере в равных частях водку, ликер «Бенедиктин» и сливки. Подавать в бокалах для шампанского, с соломинкой.

Коктейль «Таверна»

Смешать в шейкере джин, мятный ликер и сливки. Подавать в высоких бокалах, украшенных цветным «инеем», с соломинкой.

Компоненты: джин – 30 мл, мятный ликер – 30 мл, сливки – 20 мл.

Коктейль «Маскарад»

Смешать в шейкере джин, вишневый ликер и сливки. Подавать в бокалах для шампанского, с соломинкой.

Компоненты: джин – 30 мл, вишневый ликер – 30 мл, сливки – 20 мл.

Коктейль «Метелица»

Смешать в шейкере в равных частях водку, ликер «Старый Арбат» и сливки. Подавать в бокалах для шампанского, украшенных «инеем», с соломинкой.

Коктейль «Огурчик»

Налить в шейкер коньяк, мятный ликер, сливки и положить два кубика льда. Смешивать три минуты, после чего разлить в бокалы.

Компоненты: коньяк – 25 мл, мятный ликер – 25 мл, сливки – 25 мл, лед.

Коктейль «Малиновое молоко»

Смешать в шейкере коньяк и малиновый сок. Перелить в бокал и добавить холодное молоко.

Компоненты: коньяк – 40 мл, малиновый сок – 20 мл, молоко – 20 мл.

Коктейль «Русский медведь»

Смешать в шейкере водку, ликер «Мокко» и сливки. В бокалы положить по два кубика льда, затем разлить коктейль. Сверху посыпать молотым кофе.

Компоненты: водка – 50 мл, ликер «Мокко» – 250 мл, сливки – 25 мл, молотый кофе – 1 ч. ложка, лед.

Коблеры и флипы

***Коблеры** – это разновидность коктейлей. Их приготавливают*

из вина и фруктов.

Флипы, *как и коблеры, являются разновидностью коктейлей. Основные их компоненты – ликер или коньяк и сырой желток.*

Шерри-коблер

Высокую узкую рюмку наполнить до половины высоты мелко истолченным льдом, влить рюмку шерри, сок лимона, всыпать сахар, дополнить минеральной водой, перемешать ложечкой. Украсить коблер ломтиком апельсина.

Компоненты: лимон – 1/8 шт., шерри-бренди – 25 мл, минеральная вода – 25 мл, сахар – 0,5 ч. ложечки, апельсин – 1 ломтик, пищевой лед.

Коблер «Мартини-зюс»

В высокий бокал конической или цилиндрической формы, наполненный на 1/2 дробленым льдом, положить нарезанные консервированные фрукты: персики, абрикосы или груши. После чего добавить в бокал коньяк, джин, светлый вермут, лимонный сок, сахарный сироп и молотую корицу.

Компоненты: консервированные фрукты – 20 г, коньяк – 10 мл, джин – 30 мл, светлый вермут – 30 мл, лимонный сок – 30 мл, сахарный сироп – 20 мл, молотая корица – 1 г.

Коблер кофейный

Высокий стакан наполнить до 1/4 высоты мелко истолченным льдом, влить рюмку рома и рюмку коньяка, а затем охлажденный, слегка подслащенный черный кофе. Подавать с

соломинкой.

Компоненты: черный кофе – 100 г, сахар – 0,5 ч. ложечки, ром – 25 мл, коньяк – 25 мл, пищевой лед.

Флип лимонный

Желток растереть с сахаром в густую массу. В стакан положить несколько кусков льда, желток, растертый с сахаром, добавить сок лимона, размешивая, влить водку, чтобы желток не свернулся. Подавать с ложечкой.

Компоненты: желток – 1 шт., сахар, сок из 1/8лимона, водка (40°) – 50 г, кожура лимона, пищевой лед.

Флип сливочный «Александрия»

В стакане тщательно смешать коньяк с кремом, а затем со сливками, охладить. Подавать с кофейной ложечкой.

Компоненты: коньяк – 35 мл, какао-яичный крем – 35 г, сливки 33 %-е – 30 мл.

Флип анисовый

Желток растереть с сахаром, добавить сок лимона. В стакан положить кусочек льда и растертый желток, размешивая, влить анисовку и коньяк. Подавать с ложечкой.

Компоненты: желток – 1 шт., сахар, сок из 1/8лимона, анисовка – 25 мл, коньяк – 25 мл, пищевой лед.

Флип абрикосовый

Желток растереть с сахаром, смешать с вином и ликером. Подавать в стакане с кусочком льда, украсив половинкой абрикоса. Флип подавать с ложечкой.

Компоненты: желток – 1 шт., сахар, белое вино – 50 мл, абрикосовый ликер – 25 мл, пол-абрикоса, пищевой лед.

Флип апельсиновый

Желток растереть с сахаром в густую массу, добавить белое вино и коньяк, смешать, добавить мелко нарезанный апельсин, дополнить минеральной водой. Подавать с ложечкой.

Компоненты: желток – 1 шт., сахар, пол-апельсина, белое

вино – 50 мл, коньяк – 25 мл, минеральная вода – 25 мл.

Флип розовый

Желток растереть с сахаром в густую массу. В стакан поместить несколько кусочков льда, положить растертый желток, тщательно размешивая, влить ликер. Подавать с ложечкой.

Компоненты: желток – 1 шт., сахар, ликер «Кюрасао-Оранж» – 50 мл, пищевой лед.

Флип шампанский

1-й способ. Желток растереть с сахаром в густую массу. В стакан поместить несколько кусочков льда, положить желток, добавить сок из апельсина, ликер, шампанское. Размешать, чтобы желток не свернулся. Подавать с ложечкой.

Компоненты: желток – 1 шт., сахар, сок из 0,25 апельсина, ликер «Кюрасао-Оранж» – 50 мл, шампанское – 50 мл, пищевой лед.

2-й способ. В баночку с плотной крышкой положить несколько кусочков мелко истолченного льда, разбить целое яйцо, влить игристое вино. Встряхивать на протяжении нескольких минут плотно закрытой баночкой, чтобы яйцо полностью соединилось с вином. Готовый флип разлить по стаканчикам.

Компоненты: яйцо – 1 шт., игристое вино – 100 мл, пищевой лед.

Флип «Гейша»

Все компоненты смешать между собой, сверху посыпать мелко растертым мускатным орехом. Подавать с ложечкой.

Флип кофейный

Сливки взбить с сахаром, добавить кофе. В стакан положить несколько кусочков льда, залить взбитыми сливками и коньяком, смешать. Подавать с ложечкой.

Компоненты: кофе – 5 г, коньяк – 25 мл, сладкие сливки 33 %-е – 1 ложка, сахар или сахарная пудра, пищевой лед.

Флип шоколадный

В стакан влить желток. Добавить какао-крем, коньяк, несколько капель миндального масла. Тщательно смешать, хорошо охладить.

Компоненты: желток – 1 шт., какао-крем – 75 г, коньяк – 15 мл, несколько капель миндального масла.

Флип из какао

Желток растереть с сахаром в густую массу, добавить какао, растереть. Влить коньяк или ликер, тщательно смешать с желтком. В рюмку для вина положить маленький кусочек льда и залить его флипом. Подавать с кофейной ложечкой.

Компоненты: желток – 1 шт., сахар, какао – 0,25 ложечки, коньяк или ликер «Какао-Шуа» – 50 мл, пищевой лед.

Флип «Адвокат»

Желток растереть с сахаром, а затем взбить в пену с водкой. Добавить круто взбитый белок. Подавать в чашечке.

Компоненты: яйцо – 1 шт., сахар —1 ч. ложечка, водка – 1 рюмка.

Боули

***Боули** – это напитки, обязательными компонентами которых являются фрукты (свежие, консервированные, засахаренные или замороженные) и большое количество дробленого льда (благодаря чему крепость напитка снижается до 5–8 %).*

Чтобы приготовить боуль, в бокал сначала кладут нарезанные плоды или целые ягоды, затем наливают необходимые компоненты, размешивают ложечкой и добавляют дробленый лед. Если в состав напитка входят газированная вода или шампанское, то их следует добавлять непосредственно перед подачей. После чего коктейль еще раз размешивают, не задевая фрукты.

Боули принято подавать в бокалах больших размеров, с соломинкой, ложечкой для фруктов и десертной тарелочкой.

Апельсины в вермуте

На дно бокала положить 3–4 апельсиновые дольки. Затем налить белый десертный вермут, водку, апельсиновый ликер. Размешать ложечкой и добавить лед. Подавать с соломинкой.

Компоненты: апельсин – 1/2 шт., вермут – 80 мл, водка – 20 мл, апельсиновый ликер – 20 мл, лед.

Апельсины в шампанском

На дно бокала положить 3–4 апельсиновые дольки. Затем налить коньяк, апельсиновый сок и сахарный сироп. Размешать ложечкой и добавить лед. После чего влить шампанское и размешать. Подавать с соломинкой.

Компоненты: апельсин – 1/2 шт., коньяк – 20 мл, сахарный сироп – 20 мл, апельсиновый сок – 40 мл, шампанское – 70 мл, лед.

Апельсины в красном вине

На дно бокала положить 3–4 апельсиновые дольки. Затем налить сухое красное вино, апельсиновый сок и сахарный сироп. Размешать ложечкой и добавить лед. Подавать с соломинкой.

Компоненты: апельсин – 1/2 шт., сухое красное вино – 80 мл, апельсиновый сок – 40 мл, сахарный сироп – 20 мл, лед.

Боуль цитрусовый

Апельсины и лимоны нарезать кружочками, засыпать сахаром, залить белым столовым вином и дать постоять 1,5–2 ч. Перед подачей влить коньяк и сильно охлажденное шампанское. После чего быстро разлить по бокалам. Подавать с ложечкой.

Компоненты: апельсины – 300 г, лимоны – 300 г, сахар – 200 г, белое столовое вино – 750 мл, коньяк – 100 мл, шампанское – 750 мл.

Ананасы в шампанском

В шарообразный фужер положить кусочки ананаса. Затем налить сахарный сироп и ананасовый сок. Размешать ложечкой и добавить лед. После чего влить шампанское или белое десертное вино.

Компоненты: ананас – 20 г, сахарный сироп – 20 мл, ананасовый сок – 40 мл, шампанское – 100 мл, лед.

Боуль с ананасовым компотом

Дольки ананаса перелить вместе с соком в боуль, добавить сахар, несколько кружочков лимона и влить белое столовое вино. Убрать в холодильник на 2–3 ч.

Перед подачей влить охлажденную газированную воду, размешать и разлить вместе с ломтиками ананаса по бокалам, наполненным на 1/3 дробленым льдом. Подавать с соломинкой и ложечкой.

Компоненты: компот из ананаса – 250 г, сахар – 50 г, белое столовое вино – 200 мл, газированная вода – по вкусу, лимон – 1/2

шт., лед.

Боуль грушевый

Спелую грушу нарезать тонкими дольками, предварительно сняв кожицу. Засыпать сахаром и дать постоять 1,5–2 ч. Затем влить белое столовое вино и положить лед. Размешать, добавить охлажденное шампанское и налить в бокал. Подать с соломинкой и ложечкой.

Компоненты: груши – 50 г, сахар – 20 г, белое столовое вино – 50 мл, шампанское – 75 мл, лед.

Вишни в роме

В бокал положить консервированные («пьяные») вишни, затем налить ром, вишневый ликер, красное столовое вино, лимонный сок и вишневый сироп. Положить лед и размешать. Подавать с соломинкой и ложечкой.

Компоненты: ром – 40 мл, вишневый ликер – 20 мл, красное вино – 20 мл, лимонный сок – 20 мл, вишневый сироп – 20 мл, вишни – 30 г, лед.

Вишни в шампанском

В бокалы положить вишни, затем разлить вишневый ликер и вишневый сок, положить лед и размешать. Перед подачей добавить шампанское. Подать с соломинкой и ложечкой.

Компоненты: вишневый ликер – 20 мл, вишневый сок – 20 мл, шампанское – 150 мл, вишни – 30 г, лед.

Боуль вишневый

Спелые сладкие вишни наколоть в нескольких местах вилкой, уложить в боуль-сосуд на листья мяты или мелиссы и засыпать сахаром. Выдержать 2–3 ч до появления сока, после чего влить красное столовое вино, коньяк и положить лед. Перед самой подачей влить охлажденное шампанское.

Компоненты: ягоды вишни – 250 г, листья мяты или мелиссы – 2–5 шт., сахар – 250 г, красное столовое вино – 250 мл, коньяк – 50 мл, шампанское – 350 мл, лед.

Боуль земляничный

Землянику засыпать сахаром и дать постоять до появления сока. Затем залить ягоды белым вином и остудить. После чего влить маленькую рюмочку апельсинового ликера и сильно охлажденную газированную воду. Напиток (вместе с ягодами) разлить в бокалы, на 1/3 наполненные дробленым льдом.

Компоненты: земляника – 2 стакана, сахар – 100 г, белое вино – 60 мл, апельсиновый ликер – 25 мл, газированная вода – по вкусу, лед.

Боуль клубничный

Клубнику засыпать сахаром и дать постоять. Когда ягоды пустят сок, влить белое столовое вино и положить лед. Размешать, влить охлажденное шампанское и налить в бокал вместе с ягодами. Подавать с соломинкой и ложечкой.

Компоненты: клубника – 50 г, сахар – 20 г, белое столовое вино – 50 мл, шампанское – 75 мл, лед.

Крюшоны

***Крюшон** – это освежающий напиток. Его приготавливают из разных сортов белых вин и свежих фруктов, таких как земляника,*

клубника, абрикосы, персики, апельсины и т. п. Запах и силу придает крюшону рюмка коньяка или ликера.

Крюшон подается в хрустальном кувшине или вазе, наполненной до 1/3 высоты мелкими кусочками льда. Разливают крюшон стеклянным или фарфоровым ковшом, захватывая вместе с жидкостью немного плодов или ягод со дна сосуда.

Крюшон из свежего сельдерея

Сельдерей величиной с яблоко очистить, разрезать на ломтики, залить 1/2 л вина. Поставить на 2 ч в холодное место. Настой процедить, добавить сахар по вкусу, долить остальное вино.

Компоненты: белое вино – 1 л, сельдерей – 1 шт., сахар – 150 г, пищевой лед.

Крюшон земляничный

В вазу положить куски льда, влить вино, охладить, добавить землянику, дополнить содовой водой.

Компоненты: белое вино – 0,5 л, сахар – 100 г., земляника – 200 г, содовая вода – 0,5 л, пищевой лед.

Крюшон фруктовый

Фрукты (персики, абрикосы, клубнику, апельсины и др.) помыть, большие разделить на части, положить в вазу или хрустальный кувшин, залить вином, содовой водой и водкой, добавить снятую с лимона кожуру. Готовый крюшон охладить.

Компоненты: плодово-ягодное белое вино – 0,5 л, содовая вода

– 0,5 л, водка (40°) – 100 г, сахар – 100 мл, фрукты – 300 г, лимонная кожура.

Крюшон «Кюрасао»

В вазу положить мелко истолченный лед, влить коньяк, ликер, дополнить белым вином. В готовый крюшон положить ломтики апельсина.

Компоненты: коньяк – 400 мл, ликер «Кюрасао-Оранж» – 150 мл, белый вермут – 400 мл, апельсин – 1 шт., пищевой лед.

Крюшон «Кардинал»

1 апельсин помыть, обрезать тоненько кожуру, положить в вазу, туда же положить сахар, влить апельсиновый сок из оставшихся 2-х апельсинов и вино. Поставить на несколько часов на лед. Процедить, добавить холодное игристое вино.

Компоненты: апельсины – 3 шт., сахар (кусковой) – 500 г, белое вино – 0,5 л, игристое вино – 0,5 л.

Крюшон апельсиновый

1-й способ. Апельсины очистить, разрезать на ломтики, пересыпать сахаром, поставить на несколько часов в холодное место. В вазу положить куски льда, влить вино и содовую воду, добавить апельсины, пересыпанные сахаром, и лимонный сок по вкусу.

Компоненты: белое вино – 1 л, апельсины – 2 шт., лимон – 1 шт., сахар – 200 г, содовая вода – 0,5 л, пищевой лед.

2-й способ. В вазу положить мелко истолченный лед, влить вино, содовую воду, сок лимона, мелко смолотую апельсиновую кожуру вместе с сиропом. Сахар добавлять по вкусу.

Компоненты: белое вино —1л, содовая вода – 0,25 л, апельсиновая кожура (сваренная вместе с сиропом) – 250 г, сок 1 лимона, сахар, пищевой лед.

Крюшон шампанский

В вазу положить истолченный лед, всыпать сахар, влить сок из лимонов, залить шампанским. Для украшения положить фрукты из компота.

Компоненты: шампанское – 0,75 л, лимон – 3 шт., сахар или сахарная пудра – 4–5 ч. ложечек, абрикосы или персики из компота, пищевой лед.

Крюшон лимонный «Клара»

Вазу наполнить мелко истолченным льдом, влить сок из лимонов и вино, положить сахар по вкусу. Украсить черешнями из компота.

Компоненты: красное вино – 0,5 л, лимоны – 8 шт., черешня из компота, сахар, пищевой лед.

Крюшон яблочный

Очистить яблоки, нарезать их ломтиками, залить кипяченой холодной водой, добавить сок из лимона, мелко нарезанную лимонную кожуру, положить сахар, прикрыть, дать постоять 12 ч. Выжать сок из яблок. Перед тем как подавать, смешать сок с охлажденным вином. Подавать напиток в стаканах с соломинкой.

Компоненты: яблоки – 1 кг, вода – 1 л, лимон – 1 шт., сахар – 100 г, игристое вино – 0,5 бутылки.

Крюшон «Королевский»

В вазу положить мелко истолченный лед, влить вино и минеральную воду, добавить лимонный сироп, положить свежую клубнику.

Компоненты: игристое вино – 500 мл, минеральная вода – 300 мл, свежая клубника – 300 г, лимонный сироп, пищевой лед.

Щербеты

***Щербеты** – это напитки, которые приготавливаются из свежих, протертых фруктов, тщательно смешанных с сахаром, с добавлением соответствующего вина или ликера.*

Щербеты замораживаются в мороженице до полужидкого состояния и подаются в стеклянных бокальчиках.

Щербет клубничный

Клубнику протереть через сито, растереть с сахаром, добавить сок из лимона и ликер. Заморозить в мороженице.

Компоненты: клубника – 1 кг, сахар – 300 г, лимон – 1 шт., ликер «Мараскине».

Щербет малиновый

Малину протереть через сито, смешать с сахаром, приправить вином и заморозить в мороженице.

Компоненты: малина – 1 кг, сахар – 300 г, плодово-ягодное вино.

Щербет земляничный

Землянику протереть через сито, смешать с сахаром, приправить вином, заморозить в мороженице.

Компоненты: земляника – 1 кг, сахар – 300 г, плодовоягодное вино.

Щербет из вина

Вино смешать с сахаром и заморозить в мороженице.

Компоненты: красное вино – 0,5 бутылки, белое вино – 0,5 бутылки, сахар – 250 г.

Щербет смородиновый

Смородину протереть через сито, смешать с сахаром и вином. Заморозить в мороженице.

Компоненты: смородина – 1 кг, сахар – 500 г, красное вино – 350 мл.

Щербет абрикосовый

Абрикосы кипятить до тех пор, пока они не смягчатся, протереть, влить сок из лимонов, добавить сахар, приправить ликером. Замораживать в мороженице, пока масса не загустеет.

Компоненты: абрикосы – 1 кг, сахар – 300 г, лимоны – 2 шт., ликер «Электорский пряный».

Щербет вишневый

Вишню протереть через сито, смешать с сахаром, приправить ликером. Заморозить в мороженице.

Компоненты: вишни – 1 кг, сахар – 500 г, вишневый ликер.

Щербет «Прунельковы»

Венгерки протереть через сито, смешать с сахаром, соком из лимона, приправить ликером, заморозить в мороженице до полужидкого состояния. Подавать в стеклянных бокальчиках.

Компоненты: сливы венгерки – 1 кг, сахар – 500 г, лимон – 1 шт., ликер «Прунелька».

Щербет клюквенный

Клюкву протереть через сито, размешать с сахаром, приправить ликером и заморозить в мороженице.

Компоненты: клюква – 0,5 кг, сахар – 300 г, ликер «Прунелька».

Щербет ванильный

Из сахара, воды и мелко истолченной ванили приготовить сироп, остудить, приправить вином, заморозить в мороженице.

Компоненты: сахар – 500 г, вода – 1 л, ванильные палочки – 2 шт., белое вино.

Щербет мандариновый

Выжать сок из мандаринов, растворить в нем сахар, смешать с белым вином, заморозить в мороженице.

Компоненты: мандарины – 1 кг, сахар – 500 г, белое вино.

Щербет шампанский

Приготовить сироп из сахара и воды, остудить, смешать с вином и соком из лимона. Заморозить в мороженице до полужидкого состояния.

Компоненты: игристое вино – 1 бутылка, лимон – 1 шт., сахар – 300 г, вода – 0,5 л.

Щербет апельсиновый

Выжать сок из апельсинов, смешать с охлажденным сиропом, добавить ликер, заморозить в мороженице.

Компоненты: апельсины – 1 кг, сахар – 150 г, вода – 0,25 л, апельсиновый ликер.

Пунши

Холодные пунши приготавливаются из фруктового мороженого, смешанного с вином, ликером, араком или ромом. Подаются в стеклянных чашках или в высоких стаканчиках.

***Пунш** – согревающий напиток, обладающий приятным вкусом. Приготавливая пунш, необходимо придерживаться следующих правил: вначале растворяют в горячей (но не кипящей) воде сахар и только потом добавляют ром или коньяк. Приготовленный пунш подогревают до 70 °С в эмалированной посуде, после чего разливают по чашкам. К горячим напиткам подают чайные ложки и соломинки.*

Разновидностями пунша являются грог и глинтвейн.

***Глинтвейн,** как правило, готовят из красного столового вина с добавлением пряностей, сахара, лимона и коньяка.*

***Грог** – напиток из рома, водки, коньяка и кипятка с сахаром.*

Пунш чайный

Приготовить отвар из пряностей и смешать с горячим крепким чаем. Добавить сухое красное вино, ром, сахар и свежеотжатый лимонный сок. Напиток подогреть. В чашки положить кружочки лимона или апельсина и подавать с ложечкой.

Компоненты: чай – 400 мл, пряный отвар (вода – 100 мл, гвоздика – 3–4 шт., корица – 1 г), сухое красное вино – 250 мл, ром – 50 мл, сахар – 125 г, лимон – 1 шт.

Пунш дневной

В свежезаваренный чай влить сахарный сироп, молоко и положить измельченную лимонную цедру. Поставить на огонь и проварить 10 мин. Затем влить апельсиновую настойку,

размешать и разлить по чашкам. В чашки добавить тертый мускатный орех.

Компоненты: чай – 125, мл, сахарный сироп – 50 мл, молоко – 0,5 л, лимон – 1 шт., апельсиновая настойка – 250 мл, мускатный орех.

Пунш пиратский

В свежезаваренный крепкий чай влить вино и свежевыжатый лимонный сок. Размешать и добавить измельченную лимонную цедру и сахар. Поставить на огонь и проварить, помешивая, до полного растворения сахара, не допуская кипения. Напиток процедить и горячим разлить в чашки, добавив ром.

Компоненты: чай – 250 мл, лимон – 1 шт., сахар – 150 г, красное вино – 375 мл, белое сухое вино – 375 мл, ром – 250 мл.

Пунш «Английский»

Лимон мелко порезать, зернышки удалить. В кастрюльку налить крепкий чай, всыпать ванильный сахар, положить нарезанный лимон, закрыть крышкой, поставить на огонь, прокипятить и процедить. Желтки растереть с сахаром и, непрерывно помешивая, разбавить приготовленным горячим чаем.

Смесь, непрерывно помешивая, уварить на водяной бане до густоты. Снять с огня, немного остудить и, продолжая помешивать, слабой струей влить ром. Напиток разлить в бокалы для пунша и подавать горячим.

Компоненты: крепкий чай – 0,5 л, ванильный сахар – 0,5 пакетика, лимон – 0,5 шт., желтки – 2—3шт., сахар – 150 г, ром – 150 мл.

Пунш «Суздальский»

Заварить крепкий чай. В одной посуде соединить водку, вишневый ликер и апельсиновый ликер. Добавить горячий чай и размешать. Перелить пунш в красивую термостойкую посуду, подать к столу и разлить в чашки. В каждую чашку положить по дольке лимона или апельсина.

Компоненты: чай – 0,5 л, водка – 250 мл, вишневый ликер – 250 мл, апельсиновый ликер – 125 мл.

Чай-пунш по-русски

В горячий крепкий чай влить свежеотжатый лимонный сок, ром и всыпать натертую лимонную цедру. Сахар-рафинад натереть апельсиновой коркой, опустить в кастрюльку с красным вином и на слабом огне довести до кипения. После чего добавить к вину чайноромовую смесь и размешать. Готовый пунш подавать горячим.

Компоненты: чай – 500 мл, красное вино – 200 мл, ром – 125 мл, сахар-рафинад – 8 кусочков, лимон – 1 шт., апельсин – 1 шт.

Чай-пунш по-кубински

Заварить крепкий чай с добавлением небольшого количества измельченной гвоздики. Настаивать чай 5 мин, затем размешать, процедить и перелить в небольшую кастрюльку. Добавить лимонный сок, черничный сок, апельсиновый сок, ром и по вкусу сахар. Полученную смесь поставить на огонь и согреть, не доводя до кипения.

Компоненты: чай – 500 мл, лимонный сок – 2 ст. ложки, черничный сок – 160 мл, апельсиновый сок – 160 мл, ром – 50 мл, сахар.

Пунш «Муромский»

Приготовить горячий крепкий чай и сварить сахарный сироп. Вылить в кастрюльку чай, сироп, красное вино, размешать и подогреть на слабом огне. Желтки растереть с сахаром до крепкой пены и положить их в чашки с пуншем перед самой подачей.

Компоненты: чай – 500 мл, красное вино – 750 мл, желтки – 2 шт., сахар – 50 г, сироп (вода – 100 мл, сахар – 50 г, лимонная

цедра, гвоздика – 2 шт., корица – 1 г).

Яичный чай-пунш

Приготовить горячий крепкий чай. Яичные желтки взбить с сахаром в крепкую пену и смешать с чаем. В полученный напиток добавить ром, размешать и сразу же подавать. В чашки можно положить по кружочку лимона.

Компоненты: чай – 500 мл, желтки – 2 шт., сахар – 50 г, ром – 50 мл.

Пунш взбитый

В эмалированную кастрюлю налить воду, опустить лимонную корку, положить сахар, накрыть крышкой и варить в течение 5 мин. Затем процедить, добавить вино, взбитые яйца и подогреть, непрерывно помешивая венчиком. Массу взбивать до тех пор, пока она не станет пенистой. После чего влить коньяк и свежеотжатый лимонный сок. Снова основательно взбить, разлить по бокалам и подавать к столу.

Компоненты: вода – 100 мл, сахар – 100 г, вино – 350–370 мл, яйцо – 0,5 т., коньяк —100 мл, лимон – 0,25 шт.

Пунш яичный

В вино и водку разбить целое яйцо, добавить сахар по вкусу и апельсиновую кожуру. Поставить в посуду с горячей водой, взбив до густоты. Густую массу остудить. Подавать в бокальчиках.

Компоненты: белое вино – 0,5 бутылки, водка – 0,5 стакана, яйца – 4 шт., сахар, апельсиновая кожура.

Пунш «Гоголь-моголь для взрослых»

Отделить от белка 12 желтков, прибавить 200 г сахара и растирать добела. Затем, не переставая размешивать желтковую массу, понемногу прибавлять стакан белого рома (можно обычного кубинского). После этого сразу же разлить «гоголь-моголь» по средним фужерам.

Компоненты: желтки – 12 шт., сахар – 200 г, белый ром – 1 стакан.

Пунш «Охотничий»

Заварить крепкий чай и размешать в нем сахар. Добавить свежеотжатый лимонный сок, измельченную лимонную цедру, вино и проварить на слабом огне, не доводя до кипения. Процедить, разлить в чашки и добавить в каждую ром.

Если пунш пьют охлажденным, то к нему подают соломинку.

Компоненты: ром – 200 мл, красное вино – 375 мл, чай – 750 мл, лимон – 1 шт., сахар – 200 г.

Пунш холодный

Сахарный песок залить ромом, добавить свежеотжатый лимонный сок и размешать. Когда сахар полностью растворится, влить крепкий холодный чай и еще раз размешать. Посуду с пуншем плотно закрыть крышкой и поставить на лед. Подать холодным.

Компоненты: ром – 250 мл, сахар – 250 г, чай – 1 л, лимоны – 2 шт.

Пунш ромовый

Соединить вместе лимонный сок, апельсиновый сок, ананасовый сок, сахар, ром и размешать. Когда сахар полностью разойдется, напиток убрать на 2 ч в холодильник. Перед подачей в стаканчики добавить лед.

Соединить взбитые по отдельности желтки и белки. При осторожном помешивании добавить к ним сахарный сироп, ром, коньяк и горячее молоко. Напиток разлить в чашки и посыпать небольшим количеством тертого мускатного ореха.

Компоненты: ром – 125 мл, коньяк – 250 мл, сахарный сироп – 50 мл, молоко – 250 мл, яйцо – 3 шт., мускатный орех.

Пунш красный

В горячую воду всыпать сахар и хорошенько размешать. Затем прибавить мелко нарезанный лимон и влить красное вино. Еще раз размешать и подогреть под крышкой на слабом огне.

Напиток процедить и разлить в чашки, добавив коньяк или ром.

Компоненты: вода – 300 мл, сахар – 30–35 г, красное вино – 0,5 л, лимон – 1/3 шт., коньяк – 80 мл.

Пунш «Гвоздика»

Несколько гвоздик воткнуть в апельсин. Поместить апельсин в слабо нагретую духовку и запечь до коричневого цвета. Апельсин вынуть из духовки, слегка остудить и нарезать кружочками.

В эмалированную кастрюльку положить нарезанный апельсин, добавить сахарный сироп, апельсиновую настойку и портвейн. Закрыть крышкой и проварить на медленном огне 15

минут.

Готовый пунш разлить в чашки и посыпать небольшим количеством тертого мускатного ореха.

Компоненты: красный портвейн – 0,5 л, сахарный сироп – 35 мл, апельсиновая настойка – 30 мл, апельсин – 1 шт., гвоздика – 3–4 шт., мускатный орех.

Пунш мятный

В сахарный сироп добавить свежеотжатый лимонный сок, мяту, измельченную лимонную цедру, пряности и размешать. Затем влить красное вино и горячую воду. Напиток размешать и в течение 8—10 мин проварить на слабом огне при непрерывном помешивании, не допуская кипения. Процедить, разлить в чашки и подавать горячим.

Компоненты: столовое красное вино – 750 мл, вода – 0,5 л, сахарный сироп – 100 мл, лимон – 1 шт., мята – 5 веточек с листьями, корица – 1 г, гвоздика – 8 шт.

Пунш яичный

В свежезаваренный крепкий чай положить гвоздику, корицу и измельченную лимонную цедру. Настаивать в течение 1,5 часа. Яичные желтки растереть с сахарной пудрой. В чайный настой влить красное вино, коньяк, лимонный сок, размешать и слегка подогреть на слабом огне, непрерывно помешивая. Продолжая помешивать, ввести в смесь взбитые яичные желтки. Подавать горячим.

Компоненты: коньяк – 125 мл, красное столовое вино – 375 мл, чай – 0,5 л, лимон – 1/2 шт., сахарная пудра – 150 г, желтки – 3 шт., молотая корица.

Пунш из красного вина

Приготовить сахарный сироп с добавлением пряностей. Готовый сироп процедить, смешать с красным вином и на слабом огне, помешивая, довести до кипения. Горячий пунш разлить в бокалы и добавить по кружочку лимона.

Компоненты: красное вино – 700 мл, сироп (вода – 200 мл, сахар – 150 г, гвоздика – 2 шт., корица – 1 г).

Пунш с вином и ромом

Приготовить сахарный сироп и остудить. В холодный сахарный сироп всыпать натертую с 3 лимонов цедру и свежеотжатый из 2 лимонов сок. Сироп размешать, процедить, поставить на слабый огонь и подогреть, помешивая.

В горячий сироп, продолжая помешивать, влить полусухое вино и ром. Снять с огня, разлить в фужеры и подать горячим.

Компоненты: полусухое вино – 0,5 л, ром – 0,5 бутылки, лимоны – 3 шт., сироп (вода – 0,5 л, сахар – 0,5 кг).

Пунш коньячный

В горячую воду влить сахарный сироп, добавить корицу, гвоздику, кружок лимона и прокипятить в течение 10 мин. Напиток процедить и смешать с лимонным соком и коньяком. Горячий напиток разлить в чашки.

Компоненты: коньяк – 250 мл, лимон – 1 шт., вода – 125 мл, сахарный сироп – 50 мл, корица, гвоздика, мускатный орех.

Пунш лимонный

В эмалированной кастрюльке соединить лимонный сок и сахарный сироп. Размешать и добавить гвоздику, корицу, горячую воду и водку. Напиток проварить на слабом огне, помешивая, 10–15 мин. Горячий пунш процедить и разлить в чашки.

Компоненты: водка – 250 мл, вода – 250 мл, сахарный сироп – 50 мл, лимонный сок – 50 мл, лимонная цедра, гвоздика – 5–6 шт., корица по вкусу.

Пунш «А-ля гляс»

Стаканчик наполнить мороженым, смешать с араком, украсить взбитыми сливками.

Компоненты: апельсиновое мороженое – 0,5 л, арак – 0,25 стакана, взбитые сливки – 0,5 стакана.

Пунш апельсиновый

Мороженое смешать с соком из лимона, коньяком и ликерами. Подавать украшенным фруктами из компота.

Компоненты: апельсиновое мороженное – 0,5 л, сок из лимона, коньяк – 1 рюмка, тминный ликер – 1 рюмка, ликер «Кюрасао-Оранж» – 2 юмки, фрукты из компота.

Пунш «Летний»

В крюшонницу опустить лед, нарезанные ломтиками апельсины, клубнику и мяту. Добавить сахар или сахарный сироп, минеральную воду и размешать. Готовый пунш подавать с соломинкой и ложечкой для фруктов.

Компоненты: апельсины – 2 шт., клубника – 200 г, мята – 5–6 веточек с листьями, сахар – по вкусу, минеральная вода – 0,5 л.

Пунш «Пивной»

Охлажденные белки взбить в крепкую пену. Не прекращая взбивать венчиком, добавить сахарный сироп, тертый мускатный орех и желтки.

В отдельной посуде подогреть до 70 °С пиво и, не снимая с огня, ложкой заложить яичную смесь, непрерывно помешивая. Как только образуется пена, напиток снять с огня и разлить в чашки.

Компоненты: темное пиво – 0,5 л, сахарный сироп – 25 мл, яйцо – 2 шт., мускатный орех.

Пунш «Жгучий»

Бокалы наполнить до 1/3 высоты белым десертным вином, уложить на его поверхности клубничное мороженое, украсить вареньем, освобожденным от сиропа, залить араком, подавать зажженным.

Компоненты: клубничное мороженое – 0,5 л, белое вино – 1 стакан, варенье, арак.

Пунш римский

Охлажденные яичные белки взбить с сахаром. Мороженое размешать с любым десертным ликером и соединить с белками, взбитыми в крепкую пену.

Пунш разлить в креманки или в широкие низкие фужеры и сразу подавать.

Компоненты: яйца – 2 шт., сахар – 25 г, мороженое – 280 г, ликер – 50 мл.

Пунш римский замороженный

Лимонное мороженое развести ромом и ванильным ликером. Можно также круто взбитую пену залить горячим сиропом, остудить, смешать с мороженым, добавить ром. Пунш подается в стеклянных чашках.

Пунш «Шоко»

Смешать какао, кофе, сахар, молоко и вскипятить. Добавить предварительно согретое вино и ром. Готовый пунш разлить в бокалы, положить взбитые сливки и подавать.

Компоненты: какао-порошок – 8 ст. ложек, кофе – 2 ч. ложки, сахар – по вкусу, молоко – 100 мл, вино – 100 мл, ром – 20 мл, сливки – 50 мл.

Пунш шоколадный

В молоко положить наломанную кусочками шоколадку и вскипятить. Добавить в горячее молоко натертую лимонную или апельсинную цедру и полстакана рома. Подавать в стаканчиках с ложечкой.

Компоненты: молоко – 0,5 л, шоколад – 100 г, ром – 100 мл, цедра одного плода.

Пунш королевский

В 2-литровый графин засыпать сахар, выжать на него сквозь сито и марлю сок из апельсинов, хорошо размешать. Затем влить в графин шампанское и ром и опять размешать, чтобы сахар полностью растворился. После этого пунш охладить и подавать к столу.

Компоненты: сахар – 200 г, апельсины – 5 шт., шампанское – 1 бутылка, ром – полбутылки.

Пунш «Шампань»

Подают холодным. В крюшонницу, на 1/5 наполненную льдом, влить шампанское, коньяк, вишневый ликер, ликер «Южный», лимонный сок и минеральную воду.

По желанию можно добавить ломтики апельсина и сахар. Размешать и разлить в бокалы, наполненные на 1/3 дробленым льдом.

Компоненты: шампанское – 700 мл, коньяк – 125 мл, вишневый ликер – 125 мл, ликер «Южный» – 125 мл, лимонный сок – 50 мл, минеральная вода – 250 мл.

Пунш «Кардинал»

В 2-литровую кастрюльку влить коньяк, водку, добавить сахар, поджечь смесь и дать сахару разойтись, потряхивая кастрюльку время от времени. Затем пламя потушить и сразу добавить шампанское. Пунш готов, его следует немедленно разливать по бокалам. Этот пунш очень эффектный, его приятно готовить в присутствии гостей.

Компоненты: коньяк – 1 стакан, водка – 1 стакан, сахар – 300 г, шампанское – 1 бутылка.

Холодный фруктовый пунш

Фруктовый сок соединить с коньяком, добавить по вкусу сахар и размешать. Напиток охладить и подавать со льдом.

Компоненты: фруктовый сок – 1 л, коньяк – 125 мл, сахар.

Гроги

Грог *– это разновидность пунша. Этот напиток обычно готовят из рома, водки, коньяка и кипятка с сахаром. Наиболее распространенным грогом является грог с добавлением чая, корицы, гвоздики.*

Капитанский грог

В свежезаваренный крепкий чай всыпать сахар, размешать и влить ром. Горячий напиток разлить в стаканчики и положить в каждый по кружочку лимона.

Компоненты: крепкий чай – 400 мл, сахар – 50 г, ром – 100 мл, лимон.

Грог «Охотничий»

Бутылку красного вина, водку, крепкий чай, сок лимона смешивают и к ним добавляют сахар. Смесь нагревают на среднем огне, в нее можно добавить щепотку корицы. До кипения не доводить. Грог подается горячим.

Компоненты: красное вино – 0,75 л, водка – 1 стакан, крепкий чай – 1 стакан, сок 1 лимона, сахар – 250 г, корица.

Грог молочный

В свежезаваренный крепкий чай влить молоко и сахарный сироп. Хорошенько размешать и разогреть, не доводя до кипения. Затем снять с огня и добавить ром. Подавать горячим в фарфоровой чашке.

Компоненты: чай – 100 мл, молоко – 100 мл, ром – 40 мл, сахарный сироп – 10

мл.

Пылающий грог

В керамические бокалы разлить крепкий охлажденный чай (2/3 объема), добавить по кусочку лимонной цедры и

свежеотжатый лимонный сок. Затем влить в каждый бокал ложку рома или коньяка, зажечь и подавать напиток пылающим.

Грог «Дамский»

Налить в кастрюлю воду, всыпать сахар, процедить через ситечко сок одного лимона, нагреть. Затем влить белый ром, размешать и разлить по стаканам.

Компоненты: сахар – 500 г, вода – 1,5 л, сок 1 лимона, белый ром – 300 мл.

Грог «Ароматный»

Мяту и чабрец заварить водой. Настой процедить, перелить в кастрюлю, добавить ром, красное вино, клюквенный сок. Смесь нагреть и разлить по стаканам.

Компоненты: мята – 1 ч. ложка, чабрец – 2 ч. ложки, вода – 1,5 стакана, ром или водка – 1 стакан, вино или домашняя ягодная наливка – 1 бутылка, клюквенный сок – 1 стакан.

Грог вечерний

В эмалированную кастрюльку налить воду, добавить свежеотжатый лимонный сок и сахарный сироп. Поставить на огонь и вскипятить.

В отдельной посуде подогреть пиво. Затем смешать горячую воду и пиво, добавить водку, коньяк и измельченную лимонную цедру.

Размешать и разлить в чашки.

Компоненты: горячая вода – 0,5 л, сахарный сироп – 50 мл,

лимон – 1/2 шт., крепкое пиво – 250 мл, коньяк – 250 мл, водка – 250 мл.

Грог медовый

В горячую воду положить мед и хорошенько размешать. После того как мед полностью растворится, влить коньяк. Размешать и подавать горячим в фарфоровой чашке с кружком лимона.

Компоненты: вода – 150 мл, коньяк – 40 мл, мед – 10 г, лимон.

Кофейный грог

Приготовить крепкий черный кофе. Соединить в одной посуде темный ром, коньяк и сахарный сироп. Добавить горячий кофе, а также по вкусу корицу и гвоздику. Размешать и дать напитку настояться 10–15 мин. Перелить грог в красивую термостойкую посуду и подавать на стол. В каждую чашку положить по ломтику лимона.

Компоненты: кофе – 400 мл, темный ром – 250 мл, коньяк – 50 мл, корица, гвоздика, сахарный сироп – 125 мл, лимон.

Грог вишневый

В эмалированную кастрюльку влить сахарный сироп и свежеотжатый лимонный сок. Размешать и добавить чайную ложку тертого имбиря, ром, коньяк, вишневую настойку и горячую воду.

Хорошенько размешать и подогреть.

Разлить в чашки и посыпать тертым мускатным орехом.

Компоненты: вода – 0,5 л, ром – 250 мл, вишневая настойка – 125 мл, коньяк – 125 мл, имбирь – 1 ч. ложка, сахарный сироп – 50 мл, лимоны – 3 шт., мускатный орех.

Морской грог

Всыпать в воду сахар и вскипятить. Слегка остудить, влить коньяк, размешать и подавать напиток горячим в бокалах с ручками.

Компоненты: вода – 0,5 л, сахар – 150 г, коньяк – 200 мл.

Грог северный

Соединить взбитые по отдельности желтки и белки, добавить к ним сахарный сироп и осторожно размешать. Полученную смесь переложить в эмалированную кастрюльку и поставить на слабый огонь. Продолжая помешивать, влить по стенке ром, коньяк и горячую воду. Напиток разлить в чашки и посыпать небольшим количеством тертого мускатного ореха.

Компоненты: яйца – 2 шт., сахарный сироп – 25 мл, коньяк – 125 мл, ром – 250 мл, горячая вода – 250 мл, мускатный орех.

Глинтвейны

***Глинтвейны**, так же как и гроги, являются разновидностью пунша.*

Глинтвейн, как правило, готовится из красного столового вина с добавлением пряностей, сахара, лимона и коньяка.

Глинтвейн по-болгарски

Яблоки нарезать дольками или кубиками, удаляя семенное гнездо, и положить в эмалированную кастрюльку. Залить яблоки столовым красным вином, добавить сахар, корицу, гвоздику и черный перец. Закрыть крышкой и нагреть на медленном огне до закипания. Затем снять с огня, дать отстояться 10 мин и процедить. После чего разлить в бокалы. Положить в каждый небольшое количество сваренных в вине яблочных долек и сразу же подавать.

Компоненты: яблоки – 200 г, красное вино – 700–750 мл, сахар – 200 г, корица – 20 г, гвоздика – 10 шт., черный перец горошком – 15 шт.

Глинтвейн застольный

В эмалированную кастрюльку влить вино, добавить сахар, корицу, гвоздику, измельченную лимонную цедру и свежеотжатый лимонный сок. Напиток нагреть на слабом огне под крышкой, не доводя до кипения. Горячий напиток процедить и разлить в чашки, добавив в каждую по кружочку лимона.

Компоненты: красное столовое вино – 1,125 л, сахар – 100 г, лимон – 0,5 шт., гвоздика – 2–5 шт., корица – 1 г.

Глинтвейн «Новогодний»

В каждый апельсин воткнуть по 6 гвоздик. Поместить апельсин в слабо нагретую духовку и запечь до коричневого цвета. Апельсин вынуть из духовки, слегка остудить и нарезать кружочками. В эмалированную кастрюльку положить нарезанный апельсин, добавить сахарный сироп, ром и коньяк. Хорошенько размешать, закрыть крышкой и на медленном огне довести до кипения. Снять с огня, влить лимонад и всыпать небольшое количество корицы и мускатного ореха. Готовый напиток горячим разлить в чашки и сразу же подавать.

Компоненты: апельсины – 3 шт., сахарный сироп – 30 мл, ром – 160 мл, коньяк – 160 мл, лимонад – 300 мл, корица, гвоздика – 15–18 шт., мускатный орех.

Глинтвейн фруктовый

В эмалированную кастрюльку влить светлый яблочный сок, вино и добавить измельченную лимонную цедру. Напиток нагреть под крышкой, не доводя до кипения. После чего процедить и разлить в чашки.

Компоненты: яблочный сок – 0,5 л, кагор – 300 мл, лимонная цедра.

Глинтвейн «Ночь перед Рождеством»

Вылить в эмалированную кастрюльку вино «Кагор», положить по вкусу сахар, закрыть крышкой и нагреть на медленном огне, не доводя до кипения. Затем снять с огня, добавить по вкусу корицу и гвоздику, нарезанные дольками лимоны и ликер «Старый Арбат». Кастрюльку с напитком укутать и настаивать 15 минут. После чего глинтвейн разлить в чашки и сразу же подавать.

Компоненты: кагор – 1,5 л, ликер «Старый Арбат» – 250 мл, сахар, корица, гвоздика, лимоны – 2 шт.

Глинтвейн по-немецки

Вылить в эмалированную кастрюльку бутылку красного вина, добавить воду, сахар и по вкусу корицу и гвоздику. Закрыть крышкой и нагреть на медленном огне, не доводя до кипения. Затем снять с огня, дать отстояться 10 минут и процедить. После чего добавить коньяк, размешать и разлить в бокалы или в стаканы с подстаканниками. Опустить в каждый бокал по кружочку лимона и сразу же подавать.

Компоненты: красное вино – 700–750 мл, вода – 400 мл, сахар – 100 г, коньяк – 100 мл, корица, гвоздика, лимон.

Глинтвейн зимний

В свежезаваренный крепкий чай влить красное столовое вино, добавить по вкусу корицу и гвоздику. Напиток размешать и подогреть на слабом огне под крышкой, не доводя до кипения. Разлить в чашки и подавать.

Компоненты: чай – 0,5 л, красное столовое вино – 375 мл, корица, гвоздика.

Глинтвейн «Нектар»

Соединить в эмалированной кастрюльке красное вино и мед, размешать и довести на медленном огне до закипания. Снять с огня, добавить по вкусу корицу и гвоздику, лимонный сок, ликер «Бенедиктин» и 2–3 капли розового масла. Кастрюльку закрыть крышкой, укутать и настаивать 10 мин. После чего разлить в бокалы и сразу же подавать.

Компоненты: красное вино – 1,5 л, мед – 200 г, лимонный сок – 100 мл, ликер «Бенедиктин» – 100 мл, корица, гвоздика, розовое масло.

Глинтвейн «Дорожный»

В эмалированную кастрюльку влить красное столовое вино, белое столовое вино и лимонную настойку. Добавить по вкусу корицу и гвоздику, щепотку тертого мускатного ореха. Напиток размешать и нагреть на слабом огне под крышкой, не доводя до кипения. Горячий напиток процедить и разлить в чашки.

Компоненты: красное столовое вино – 375 мл, белое столовое вино – 375 мл, лимонная настойка – 25 мл, корица, гвоздика, мускатный орех.

Глинтвейн пряный

В сахарный сироп положить по вкусу корицу, гвоздику и кусочек лимонной цедры.

Поставить на огонь и проварить 3–5 мин.

Затем влить вино, размешать и подогреть, не допуская кипения. Напиток разлить в чашки, добавив в каждую по кружочку апельсина.

Подавать горячим.

Компоненты: столовое красное вино – 0,5 л, сахарный сироп – 50 мл, лимонная цедра, гвоздика, корица, апельсин – 1 шт.

Глинтвейн «Шахерезада»

Вылить в эмалированную кастрюльку красное полусладкое вино, положить сахар, закрыть крышкой и нагреть на медленном огне, не доводя до кипения. Затем снять с огня, добавить по вкусу корицу и гвоздику, нарезанные дольками лимоны и коньяк. Кастрюльку с напитком укутать и настаивать 10 мин. После чего разлить глинтвейн в чашки.

Компоненты: красное полусладкое вино – 1,5 л, сахар – 200 г, корица, гвоздика, лимоны – 2 шт., коньяк – 200 мл.

Глинтвейн «Русский»

Вылить в эмалированную кастрюльку красное столовое вино, положить сахар, гвоздику, маленький кусочек корицы, небольшое количество натертого мускатного ореха, закрыть крышкой и нагреть на медленном огне до закипания.

Кастрюльку с напитком укутать и настаивать 10 минут, после чего разлить глинтвейн в чашки и сразу же подавать.

Компоненты: красное столовое вино – 1 л, сахар – 200 г, корица, гвоздика – 6–7 шт., мускатный орех.

Глинтвейн «Шаганэ»

Вылить в эмалированную кастрюльку красный портвейн, закрыть крышкой и нагреть на медленном огне до закипания. Затем снять с огня, добавить нарезанные дольками лимоны и апельсиновый ликер. Кастрюльку с напитком укутать и настаивать 10–15 мин. После чего глинтвейн разлить по чашкам и посыпать мускатным орехом, измельченным на мелкой терке.

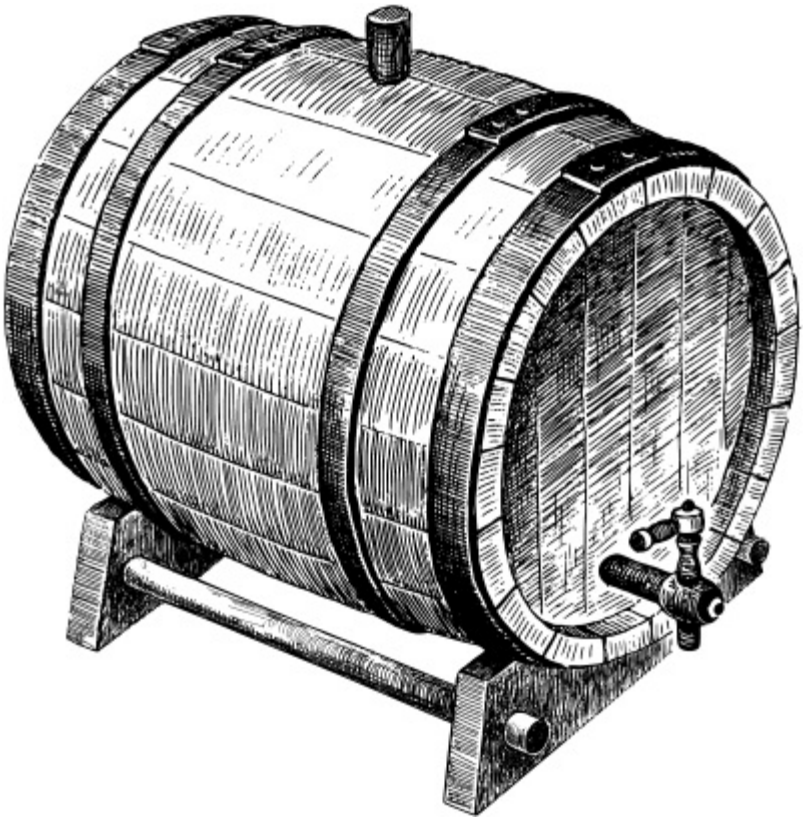
Компоненты: красный портвейн – 1л, сахар – 200 г, лимоны – 2 шт., апельсиновый ликер – 250 мл, мускатный орех.

Глинтвейн «Спортивный»

В эмалированную кастрюльку влить красное столовое вино, коньяк и свежеотжатый лимонный сок. Добавить измельченную лимонную цедру, по вкусу корицу и гвоздику, щепотку тертого мускатного ореха. Напиток размешать и нагреть на слабом огне под крышкой, не доводя до кипения. Горячий напиток процедить и разлить в чашки.

Компоненты: красное столовое вино – 750 мл, коньяк – 25 мл, сахар – 50 г, лимон – 0,5 шт., корица, гвоздика, мускатный орех.

Пиво



Пиво относится к слабоалкогольным напиткам с содержанием спирта от 1,5 до 7 %. Этот пенистый напиток изготавливается спиртовым брожением сусла и солода, хмеля, воды, иногда с добавлением сахара, риса, ячменя и других компонентов.

Пиво-экспресс

Из ржаного зерна приготовить солод-✓ и смолоть его. Насыпать в льняной мешочек, туда же добавить хмель и хорошо потереть их вместе.

На край стола поставить самовар так, чтобы его кран был над полом. Под кран самовара повесить мешочек с солодом и хмелем. Под краном на полу надо поставить выварку, в которую положить мед или патоку.

Вода в самоваре должна все время кипеть. Если самовар небольшой, то следует готовить дополнительный кипяток на плите и доливать его в самовар, чтобы кипяток лился через кран непрерывно.

Кипяток пускают в мешочек средней струей, а гущу в мешочке необходимо часто перемешивать. Когда в выварку нальется десять литров раствора, кран закрывают, жидкости дают остыть, а затем вливают туда полстакана разведенных дрожжей.

После брожения, когда все дрожжи опустятся на дно, жидкость можно разлить в бутылки, хорошо закупорить и поставить в холодильник. Через 4–5 дней пиво готово к употреблению.

Компоненты: ржаной молотый солод – 8 стаканов, хмель – 100 г, мед или черная патока – 2 стакана, полстакана дрожжей, кипяток – 10–12 л.

Пиво, подогретое с сахаром и приправами

Часть пива вскипятить с сахаром и пряностями. Добавить остальное пиво, подогреть. Подавать в фарфоровом кувшинчике.

Компоненты: светлое пиво – 0,75 л, сахар – 3–4 ч. ложечки, мускатный орех, гвоздика, корица.

Пиво домашнее

Морковь и свеклу надо натереть на свекольной терке, положить в десятилитровую кастрюлю (выварку), залить 5 л воды и поставить на средний огонь. Затем в другую кастрюльку влить 2 л воды, бросить туда можжевеловые ягоды, соль, хмель и тщательно размешать.

Перелить эту смесь в большую емкость, где варятся морковь и свекла, и кипятить в течение получаса. После этого остудить раствор до 16 ˚С, прибавить дрожжи и оставить бродить.

Поверх раствора будет образовываться пена. Ее нужно снимать трижды. После этого пиво можно считать готовым. Его можно разлить по бутылкам, закупорить и поставить в холодильник или в погреб.

Компоненты: морковь – 300 г, сахарная свекла – 600 г, вода – 7 л, можжевеловые ягоды – 5 г, соль – 200 г, хмель – 1,5 горсти, пивные дрожжи – 1,5 ложки.

Пиво, подогретое с желтком и приправами

Пиво вскипятить с пряностями. Желтки растереть с сахаром, постепенно доливая пиво. Взбивать смесь над огнем. Когда пиво загустеет, слегка остудить.

Подавать горячим в кувшинчике со сладкими гренками или с обсушенным и нарезанным кубиками белым сыром.

Компоненты: светлое пиво – 0,75 л, желтки – 2 шт., сахар –

3–4 ложечки, гвоздика, корица.

Крапивное пиво

Использовать только молодую крапиву. Вымыть крапиву и положить ее в сосуд вместе с водой, имбирем, солодом, хмелем и сарсапарелью. Кипятить в течение 15 мин. Процедить сквозь сахар и помешивать до полного его растворения. Добавить дрожжи и, когда пиво начнет бродить, разлить его по бутылкам. Укупорить их и закрепить пробки веревкой. Пиво готово к употреблению.

Компоненты: крапива – 1 кг, вода – 9 л, толченый имбирный корень – 14 г, солод – 2 кг, хмель – 50 г, сарсапарель – 100 г, сахар – 3 стакана, дрожжи – 25 г.

Пиво боярское

Всыпать сахар в кастрюльку и поставить варить, постоянно помешивая ложкой. Когда сахар сделается черным и горьким, влить его в бутыль с широким горлом, смешать там с 500 мл кипяченой воды. Лимон, нарезанный тонкими ломтиками, имбирь, кориандр, корицу сложить в кастрюльку, залить водой и кипятить 15 мин. Затем этот раствор процедить и смешать с раствором жженого сахара.

Отдельно кипятить в кастрюльке хмель в течение получаса. Затем процедить и вылить в общий состав. Хорошо все размешать.

После этого взять чистую 12-литровую бутыль, влить в нее половину пива, затем смесь пряностей и хмеля, долить остальное пиво, перемешать, закрыть пробкой и держать в прохладном месте три недели.

Если такой срок ждать не хочется, то можно влить в приготовленное пиво бутылку старого пива, которое хранилось месяц. В этом случае пиво можно будет употреблять через два дня. За день до употребления пиво надо разлить в бутылки и охладить. В бутылках оно может и храниться далее.

Компоненты: бочковое (бутылочное) пиво – 5 л, лимон – 1 шт., корица – 2 г, кориандр – 5 г, имбирь – 3 г, хмель – 50 г, сахар – 200 г.

Пиво, подогретое с соком

Подогретое пиво смешать с соком, подавать в стаканах.

Компоненты: светлое пиво – 0,75 л, подслащенный сок – 0,5 стакана.

Быстрое имбирное пиво

Смешать все составные части, кроме дрожжей. Добавить дрожжи в остывшую смесь. Процедить и разлить по бутылкам. Укупорить бутылки пробками и закрепить. Оставить на ночь. Утром пиво готово.

Компоненты: сахар – 2 стакана, винный камень – 25 г, толченый имбирь – 25 г, вода (кипяток) – 4,5 л, дрожжи – 15 г.

Пиво на английский манер

Возьмите 3–3,5 кг ячменя или овса и, постоянно помешивая, высушите зерна так, чтобы они не поджарились. Зерна истолките, насыпьте в котел или иную посуду и залейте 15 л воды при температуре 65°. Хорошо размешайте, дайте постоять три часа и осторожно слейте жидкость.

Снова залейте оставшиеся в котле зерна 12 л воды температурой 72° и через два часа слейте. Залейте и в третий раз 12 л воды, но уже холодной, слейте через полтора часа. Все три слитые воды перемешайте.

В 2,5 ведра теплой воды разведите 6 кг патоки, влейте в приготовленную жидкость, добавьте 200 г хмеля и все вместе вскипятите, постоянно помешивая. Через пару часов, когда жидкость остынет, влейте в нее 2 стакана дрожжей, размешайте и оставьте при комнатной температуре. Когда процесс активного брожения закончится, пиво перелейте в бочку и оставьте ее открытой на трое суток. Затем забейте втулкой, и через две недели получите отменное пиво.

Компоненты: ячмень или овес – 3–3,5 кг, вода – 39 л, патока – 6 кг, хмель – 200 г, дрожжи – 2 стакана.

Пиво из сосновых побегов

Срежьте в мае молодые побеги сосны длиною не более 8 см, порежьте на мелкие кусочки, залейте водой и варите после закипания минут 30–40, жидкость процедите через сложенную в несколько слоев марлю. Затем добавьте сахар и варите до поры, пока сироп не загустеет до консистенции патоки. Слейте его в бочонок (можно в бутылку из-под шампанского) и храните в сухом прохладном месте. Срок хранения может быть до года. Когда захотите приготовить пиво, то на каждые 15 бутылок воды возьмите одну бутылку соснового экстракта, смешайте и прокипятите на медленном огне два часа. Остудите, налейте в бочонок и оставьте бродить на двое-трое суток. Потом разлейте по бутылкам и закупорьте.

Компоненты: побеги сосны – 2 кг, вода – 1 ведро, сахар – 70 г на 1 л жидкости.

Хмельное пиво

Прокипятить все составные части, кроме дрожжей, в течение 1 ч. Процедить и добавить столько воды, чтобы получить 4,5 л жидкости. Остудить и добавить дрожжи. Настаивать в закрытом сосуде в течение 3 дней в теплом месте (18–24 °С). Процедить и разлить по бутылкам. Пробки укрепить проволокой и настаивать пиво в течение недели.

Компоненты: сахар – 2 стакана, кипяток – 4,5 л, хмель – 14 г, дрожжи – 25 г, солодовый экстракт —0,5 кг.

Вина

Вина *– это алкогольные напитки, получаемые из виноградного или плодово-ягодного сока, которые содержат от 9 до 20 градусов спирта.*

Вина помимо спирта содержат такие компоненты, как сахар, органические кислоты, полезные минеральные и пектиновые вещества, витамины (в небольшом количестве).

Содержание сахара в напитке выражается в граммах, приходящихся на 100 миллилитров напитка, что приблизительно

равняется процентному содержанию сахара в напитке.

Домашнее винокурение и виноделие позволяют получать крепкие напитки и плодово-ягодные вина различного вида с хорошими вкусовыми качествами и ароматом.

Вино из сухофруктов

Смесь сухофруктов залить 10 л кипяченой воды, добавить сахар и поставить на три месяца. После этого вино процедить и разлить по бутылкам.

Кто любит крепленое вино, может закрепить его бутылкой водки после процеживания.

Компоненты: вишня – 0,5 кг, изюм – 0,5 кг, слива – 0,5 кг, сахар – 2 кг.

Вино из вишни

Вишню насыпать в большую бутыль, добавить сахарный сироп, горло бутыли закрыть марлей.

Ягодную массу выдержать в бутыли 1,5–2 месяца, после чего процедить и разлить по бутылкам.

Компоненты: вишня – 5 кг, сахар – 3 кг, вода – 3 л.

Вино из яблок

Вино из яблок приготавливают без добавления воды. К яблочному соку в два приема добавляют сахар. Все последующие операции такие же, как в предыдущем рецепте.

Компоненты: яблочный сок – 6 л, сахар – 1 кг.

Грушевое вино

Можно использовать кислые лесные груши, добавив груши сладких сортов. Груши вымыть, истолочь в ступе и пропустить сквозь пресс для отделения сока. Полученный сок процедить сквозь сито, а затем слить в эмалированную посуду и варить на малом огне. Довести до кипения, снимая пену. Уваренный сок остудить и, если он сохранит терпкость, повторно прокипятить.

Очищенный сок слить в бутыль, добавить сахар и азотистые вещества. Проверить концентрацию сусла ареометром и добавить закваску дрожжей. Бутыль поставить под водяной затвор для брожения на 10–14 дней. После этого молодое вино слить в бутылки и поместить их в погреб по крайней мере на 3 месяца для созревания.

Сливовое вино

Вино из слив требует особенного внимания и достаточно много времени для подготовки плодов. Плоды сливы содержат большое количество пектина, белковых и слизистых веществ, из-за чего сок сливы плохо осветляется. Для лучшей сокоотдачи рекомендуется нагревать плоды в небольшом количестве воды до 80–85 ˚С и выдерживать до размягчения кожицы, затем плоды дробят и прессуют. Полученный сок используют для приготовления сладкого сусла и сбраживают обычным способом.

Вместо термической обработки можно подбраживать мезгу на дрожжах с добавлением 60 г сахара на 1 кг измельченных ягод, из которых косточки не вынимают. Мезгу подбраживают в сосуде с закрытым бродильным затвором, а через 7—10 дней прессуют и отделяют сок. Из сока готовят сладкое сусло, добавляя 0,3 л воды, 200 г сахара, азотистое питание на 1 л сока. Затем прибавляют разводку дрожжей (3 %) и ставят в темное место для брожения под водяной затвор. Брожение длится 8—10 недель, при этом на 4, 7 и 10-й дни добавляют по 20 г сахара на 1 л сусла.

Готовность вина определяется по прекращению выделения углекислого газа и осветлению вина. Готовое вино снимают с осадка, добавляют по вкусу сахар и выдерживают в прохладном месте 3–4 недели для осветления, затем разливают в бутылки и хранят до употребления.

У двухлетнего вина вкус лучше, выдержка улучшает его качество.

Вино из ирги

Из ягод ирги прессуют сок. Полученные выжимки заливают водой (10 % массы ягод) и настаивают в течение суток, затем отжимают сок, соединяют его с полученной раньше частью сока. Добавляют сахар и другие вещества, необходимые для получения сладкого сусла. После этого сусло сливают в бутыль и ставят под водяной затвор для брожения.

Первые 7–8 дней брожение достигает наибольшей силы, через неделю брожение становится тише, и вино постепенно светлеет. Когда вино станет совсем светлым, его осторожно переливают в чистый сосуд, который плотно закрывают пробкой без отверстия.

В таком состоянии вино продолжает слабо бродить и еще больше очищается от мути, которая оседает на дно сосуда. Месяца через 3 вино разливают в бутыли и ставят в подвал в наклонном положении, горлышком вниз. Вино из ирги приятно на вкус и используется в год приготовления.

Вино из малины, клубники, ежевики, черники, красной смородины, крыжовника

Спелые ягоды размять ложкой, можно пропустить через мясорубку, и поместить в большую бутыль. Добавить сироп из сахара и воды. Сахар лучше добавлять в два приема, тогда брожение будет идти быстрее. Хорошо размешав смесь сахара и ягод, оставляют ее при комнатной температуре на 7–8 дней. Однако каждый день смесь следует размешивать по нескольку раз, чтобы избежать появления плесени на поверхности и уксусного брожения.

Бутыль нельзя заполнять смесью доверху, примерно десятая часть бутыли должна быть свободна, чтобы при брожении не выливался сок.

Через 8 дней сок отделяют от ягодной массы, переливают в другую бутыль, в которой будет совершаться «тихое брожение».

Бутыль должна быть плотно закупорена. Пробка, однако, имеет отверстие, в которое вставляется резиновая трубка; другой конец трубки погружается в кастрюлю с водой.

«Тихое брожение» длится 6 недель, за это время на дно выпадает осадок и вино становится прозрачным. Его осторожно разливают в бутылки, закупоривают их и выдерживают не менее двух месяцев. После этого вино можно подавать к столу. Желательно готовое вино хранить в прохладном месте (с температурой 10–12 °С).

Компоненты: ягоды – 3 кг, сахар – 2 кг, вода – 3 л.

Малиновое вино

Такое вино бывает очень ароматным и вкусным. Собранные ягоды не моют, а сразу прессуют. Выжимки заливают водой и оставляют для настаивания. Через 12–24 ч мезгу прессуют и получают сок второй фракции, который смешивают с ранее полученным соком. Из сока готовят сладкое сусло, которое сбраживают, добавляя разводку дрожжей.

Можно подбраживать мезгу, при этом лучше отделяется сок. Ягоды малины помещают в сосуд, добавляя воду и сахар (50 г на 1 кг ягод), вводят азотистое питание и разводку дрожжей (3 %). Ягодную массу подбраживают 7—10 дней, затем процеживают и сливают в чистый сосуд меньшего объема, добавляют сахар (180 г на 1 л) и продолжают брожение.

После окончания брожения вино снимают с осадка и ставят в прохладное место для осветления. Затем вино повторно снимают с осадка, подслащивают, разливают по бутылкам и хранят в прохладном месте. При хранении более 8 месяцев малиновое вино значительно теряет сортовой аромат.

Компоненты: малина – 1 кг, вода – 0,4 л, дрожжи, сахар – 230 г, азотистые вещества.

Вино из красной (белой) смородины

Собранные ягоды красной (белой) смородины отделяют от веточек и дают им полежать 2 суток или несколько часов на солнце, затем прессуют и получают сок первой фракции. Выжимки заливают водой, равной по количеству полученному соку, дают настояться в течение суток, после чего еще раз прессуют и смешивают полученный сок с соком первой фракции. Определяют кислотность сока, которая обычно бывает высокой – до 8 %, поэтому сусло разбавляют водой до получения кислотности не более 1 %.

Ягоды красной смородины не дают вину никакого аромата, поэтому для ароматизации можно добавить сок клубники или малины.

Хорошо также к бродящему суслу добавить засушенный бузинный цвет и поджаренный горький миндаль (по 50 г на 1 л), которые помещают в полотняный мешочек и опускают в бродящее сусло.

Сусло готовят обычным способом, добавляя 250–280 г сахара на 1 л сусла, дрожжевую разводку и другие вещества.

Сбраживают под водяным затвором, а после прекращения брожения бутыль закрывают и выдерживают вино на гуще 2 месяца, после чего снимают с осадка, разливают по бутылкам и хранят обычным способом.

Смородиновое вино

Вино из черной смородины очень красивое, вкусное и ароматное. Ягоды черной смородины отличаются плохой сокоотдачей, поэтому перед переработкой их подвергают тепловой обработке или подбраживают.

Ягоды помещают в эмалированную посуду, добавляют небольшое количество сахара и воды, медленно нагревают до 60–65 °С, выдерживают 10–15 мин, остужают до 35–40 °С, размельчают и прессуют, а затем готовят сладкое сусло. На 1 кг ягод берут 250–280 г сахара, 1,3 л воды, азотистое питание и разводку дрожжей (3 %). Через

10-15 дней в сусло добавляют сахар (120 г на 1 л). Сбраживают обычным способом.

Можно также приготовить вино способом глубокого сбраживания мезги. При этом мезгу смешивают с водой, добавляя

сахар, азотистое питание и дрожжи, сбраживают 2–3 суток, а затем прессуют и сбраживают обычным способом.

У вина из черной смородины при созревании значительно улучшается аромат и вкус, поэтому желательно выдержать его не меньше года.

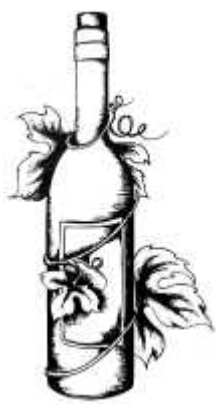
Вино из винограда

Виноград раздавить, добавить сахарный песок и дать постоять неделю. Затем влить воду и выдерживать месяц. После этого процедить и разлить по бутылкам. Лучшим сортом винограда для этого вина является «Изабелла».

Компоненты: виноград – 5 кг, сахар – 3 кг, кипяченая вода – 12 л.

Подмосковное виноградное вино

Вино можно приготовить из белого и красного винограда (Московский устойчивый, Мускат самарский, Русский). Ягоды отделяют от гребней и раздавливают. Мезгу подогревают до 75 °С, размешивают для выравнивания температуры и дают остыть до 22–24 °С. Затем в мезгу добавляют разводку дрожжей (2 %) и оставляют для брожения на 3 дня. Сверху на мезгу нужно положить чистый деревянный кружок.



Подготовленную таким образом мезгу прессуют, добавляют сахар (80—100 г/л), минеральное питание и оставляют сусло для брожения под водяным затвором. По окончании брожения вину дают отстояться, обычно до 2 месяцев, и снимают с осадка. Для придания сладости в вино добавляют сахар (120–180 г/л), разливают в бутылки и укупоривают.

Готовое вино пастеризуют в бутылках при температуре 60 °С

в течение нескольких часов. Этим ускоряется созревание вина. Хранят виноградные вина в темном помещении при температуре воздуха 10–12 °С. Бутылки хранят в лежачем положении так, чтобы не было высыхания пробок и разгерметизации.

Крепкие вина

Технология приготовления крепких вин состоит из ряда конкретных операций, которые выполняются в четко определенной последовательности. Обязательной среди них является спиртование, так как получить вино с высокой концентрацией спирта путем сбраживания сладкого сусла не представляется возможным.

Крепкие вина готовят спиртованием соков, бродящего сусла или молодого вина, посредством чего брожение останавливается и в вине сохраняется необходимое количество сахаров. Для получения сладких десертных вин в некоторых случаях к молодому вину добавляют сахарный сироп и ароматические вещества, которые получают из ароматических или лекарственных растений. Такие вина содержат 14–20 градусов спирта, 5-16 % сахара и 0,6–0,8 % кислот. При спиртовании пользуются очищенной водкой или спиртом, которые добавляют в необходимом количестве для получения желаемого состава вина.

Красное смородиновое вино

Красная смородина очень урожайная культура, обладающая высокой сокоотдачей. Такое вино легко осветляется. Поэтому ягоды широко применяются для приготовления различных вин. Единственный недостаток красной смородины – отсутствие аромата, но это можно легко исправить введением в вино ароматических добавок.

Для приготовления вина путем спиртования забродившего сусла берут зрелые ягоды, отделяют от плодоножек, моют и дают обсохнуть. Затем ссыпают в деревянную или эмалированную посуду и дробят деревянным пестом. После этого в мезгу добавляют сахарный сироп, расходуя 100–120 г сахара и 250–300 мл воды на 1 л мезги. Полученное сладкое сусло сбраживают, для этого в него добавляют 3 % винных дрожжей и оставляют в теплом месте на 2–3 дня.

В процессе брожения мезгу тщательно перемешивают деревянным веслом 3–4 раза в день для лучшего извлечения питательных веществ и во избежание закисания «шапки» мезги на поверхности. Затем мезгу прессуют, полученное сусло спиртуют, добавляя ароматические вещества, и настаивают в закрытой посуде 7—10 дней.

В зависимости от вида будущего вина на 1 л сусла берут 250–300 мл 70–80˚-го спирта. При настаивании проводят осветление

вина, добавляя по 1 столовой ложке молока на 1 л вина, и когда вино осветлится, его снимают с осадка.

В результате получают ароматное вино, содержащее 15–16 % об. спирта, 10–12 % сахара, кислотностью 0,6–0,8 %.

Вино из смеси ягод

Ягоды вымыть, высушить на бумаге, всыпать в бутыль, добавить сахар, залить водой.

Смесь выдерживать два месяца. После этого отделить вино от ягод, процеживая смесь через марлю, и разделить на две части. В одну добавить бутылку водки, закупорить и выдержать две недели. В другую половину вина бросить палочку дрожжей. Бутыль завязать полотном. Брожение длится месяц, но лучше выдержать больший срок. Когда вино обретет прозрачность, его разливают по бутылкам.

Компоненты: крыжовник – 3 кг, черная смородина – 3 кг, красная смородина – 4 кг, сахар – 9 кг, кипяченая вода – 3 л, водка – 1 бутылка, дрожжи.

Рябиновое вино

Используют ягоды сладких сортов рябины: Нежинская, Гранатная и другие. Можно использовать и ягоды лесной рябины при условии предварительной обработки в соляном растворе описанным выше способом.

Ягоды рябины отделяют от гребней, моют и дробят в деревянной посуде. В мезгу добавляют сахарный сироп (1 л 20 %-го сиропа на 1 кг мезги), азотистое питание (0,3 г хлористого аммония на 1 л сусла) и разводку дрожжей.

Сусло сбраживают 5–7 дней, затем прессуют, добавляют настой ароматических веществ и спиртуют, добавляя 350–500 мл спирта на 1 л вина. В результате получают молодое вино, готовое

к употреблению.

Вино содержит 16–18 % об. спирта и 6–8 % сахара. Для созревания вино хранят в прохладном месте 6–8 месяцев, при этом улучшаются его вкус и аромат.

Вино из сушеных яблок

Сушеные яблоки сладких и кислых сортов кладут в деревянную или эмалированную посуду, заливают горячей водой (80–90 °С) и настаивают в течение суток. На 1 кг яблок – 800 мл воды. Затем яблоки прессуют, добавляют сахарный сироп и дрожжи, после чего оставляют для брожения.

Через 5–6 дней сусло спиртуют, добавляя 500 мл 70°-го спирта на 1 л сусла, и дают настояться 3–5 дней. Затем вино аккуратно снимают с осадка и оставляют для созревания, которое длится 6–8 месяцев, в плотно закрытом сосуде. При этом 1–2 раза переливают его. Готовое вино повторно снимают с осадка и хранят в прохладном месте.

Сливовое вино

Сливы отличаются плохой сокоотдачей, поэтому требуют специальной обработки для лучшего отделения сока. Для приготовления вина отбирают спелые, неповрежденные ягоды, моют и укладывают в стеклянную посуду. Загодя готовят сахарный сироп (200 г сахара на 1 л воды). Сироп нагревают до кипения и заливают ягоды кипящим сиропом, потом закрывают крышкой и выдерживают под теплой шубой в течение 8 ч. Затем сливают сироп, вновь нагревают до кипения и заливают ягоды вторично. На 1 кг слив берут 2 л сиропа.

После отстаивания ягодный настой спиртуют, добавляют ароматические вещества, закрывают крышкой и настаивают 10–15 дней. Затем аккуратно снимают вино с осадка и разливают для хранения. Вино содержит 15–18 % об. спирта и 14–16 % сахара, имеет приятный вкус и может долго храниться. Выдержка улучшает вкус и аромат вина.

Вино вишневое

Вишни сладких сортов отделяют от косточек, ссыпают в бутыль и заливают сахарным раствором 10 %-й концентрации. Добавляют дрожжи и оставляют для брожения на 3–5 дней. После этого сливают и спиртуют, добавляя 300–350 мл спирта на 1 л вина. Вино выдерживают в течение 5–6 месяцев, и когда оно осветлится, снимают с осадка. Вино имеет приятный вкус и может долго храниться впрохладном месте.

Вино фруктово-ягодное

Ягоды черной смородины моют, дробят и засыпают сахаром, поместив в стеклянную посуду; оставляют для отделения сока в теплом месте на 1–2 дня. После этого отжимают сок из свежих яблок и добавляют к соку черной смородины.

На 1 л яблочного сока берут 500 мл смородинового сока. Смесь соков настаивают 4–6 дней в закрытом сосуде, затем прессуют, добавляют сахар (60–80 г на 1 л) и спиртуют, добавляя 300–350 мл спирта на 1 л купажа. После этого смесь соков и спирта настаивают 7–9 дней, осветляют и снимают с осадка.

В результате получают ароматное десертное вино, содержащее 16 % об. спирта и 12–14 % сахара. Вино хранят в прохладном месте, выдержка улучшает его вкус.

Медовые вина

Для приготовления медовых вин используют липовый или цветочный мед, который разбавляют наполовину водой и получают сыту, которую уваривают на малом огне, снимая пену, в течение часа. При варке сыта приобретает прозрачность и особый вкус, а также освобождается от вредных микроорганизмов и примесей, которые могут ухудшить качество вина при хранении.

Способ приготовления медовых вин аналогичен способу приготовления плодово-ягодных вин и включает: приготовление сладкого сусла и дрожжевой закваски, сбраживание сусла, осветление вина желатином, фильтрацию и пастеризацию.

Медовые вина сохраняют все целебные качества меда, имеют приятный наполненный вкус и своеобразный тонкий аромат, а также являются прекрасными целебными напитками.

Медовое красное

Взять спелую вишню, истолочь вместе с косточками, добавить мед и воду. Варить на малом огне в течение часа. Остудить, слить в бродильный чан, добавить азотное питание и закваску дрожжей. Оставить для брожения под водяным затвором. По окончании брожения в сусло опустить мешочек с истолченной смесью сухих апельсиновых корок и горького миндаля. Через 3 дня влить

раствор агар-агара или желатина, перемешать и оставить для осветления. После осветления снять с осадка, разлить по бутылкам и пастеризовать. Вино может храниться несколько месяцев.

Компоненты: спелая вишня – 2 кг, мед – 1,6 кг, вода – 10 л, азотистые вещества и дрожжевая закваска – 1 л, смесь сухих апельсиновых корок – 20 г, горький миндаль – 80 г, агар-агар или желатин (10 %-й раствор) – 100 мл.

Медовое белое

Берут воду, мед, сахар и сухие шишки хмеля, уваривают в течение часа на малом огне, снимая пену. Остудив, сливают в бродильный чан, добавляют азотное и фосфорное питание (0,3 г хлористого аммония и 0,5 г суперфосфата на 1 л), крупнотолченый имбирь, розовое масло (лимонную эссенцию), лимонный сок и уксус, вливают дрожжевую закваску и оставляют для брожения под водяным затвором.

Вино сбраживают до тех пор, пока сладость сусла не перестанет ощущаться, после чего снимают с осадка и осветляют, добавляя уваренной медовой сыты 50 мл на 1 л и спирт, разливают в бутылки и пастеризуют при температуре 80 °С в течение 10 мин. Закупоривают горячими распаренными пробками и оставляют для хранения.

Компоненты: вода —10 л, мед – 2 кг, сахар – 800 г, сухие шишки хмеля – 40 г, азотные и фосфорные вещества,

крупнотолченый имбирь – 10 г, розовое масло или лимонная эссенция – 5–7 капель, лимонный сок – 5ст. ложек, уксус – 1 ст. ложка, дрожжевая закваска – 1 л, спирт – 50 мл.

Медовое крепкое

Взять воду и мед, варить на слабом огне, снимая пену, в течение часа, еще теплым перелить в бродильный чан, добавить сок лимонов, азотное питание и дрожжевую закваску.

Оставить для брожения под водяным затвором на 4 дня, часто взбалтывая. Затем влить крепкий спирт и оставить в прохладном месте на 10–12 дней.

После этого снять с осадка, осветлить и разлить по бутылкам для хранения.

По желанию в вино можно добавить медовый сироп (30–50 мл на 1 л).

Компоненты: вода – 10 л, мед – 1,5 кг, сок 5 лимонов, азотистые вещества и дрожжевая закваска – по 1 л, крепкий спирт – 250 мл.

Медовое розовое

Взять яблочный сок кислых яблок (антоновка), добавить воду и мед, варить на слабом огне в течение часа. Затем остудить, слить в бродильный чан, добавить необходимые компоненты и дрожжевую закваску. Оставить для брожения.

По окончании бурного брожения добавить спирт.

Когда дрожжи осядут и вино осветлится, опустить в него мешочек с толчеными пряностями: гвоздикой, корицей, мелиссой, кардамоном и бадьяном.

Добавить лимонную эссенцию и розовое масло. Дать постоять месяц, часто взбалтывая. Затем дать отстояться в течение 12 дней в прохладном месте, снять с осадка и разлить по бутылкам.

Компоненты: сок кислых яблок – 5 л, вода – 5 л, мед – 1,5 кг, дрожжевая закваска, спирт – 500 мл, гвоздика – 0,5 г, корица – 2 г, мелисса – 4 г, кардамон – 0,5 г, бадьян – 1 г, лимонная эссенция и розовое масло – по 2 капли.

Медовое отличное

Взять 1,5 кг белого липового меда, добавить 10 л теплой воды и кипятить в котле около часа, снимая пену, остудить, слить в бродильный чан и добавить закваску хороших (виноградных) дрожжей – 1 л, внести азотнофосфорное питание. Приготовить 200 мл отвара липовых цветков (50 г) и шишек хмеля (20 г), слить отвар в бродильный чан и оставить сусло для брожения под водяным затвором. По окончании бурного брожения (3 дня) добавить стакан спирта, 2 стакана уваренного медового сиропа и 100 мл 10 %-го раствора желатина. Дать отстояться в течение 12

дней и снять с осадка.

В осветленное вино добавить 50 мл настойки родиолы розовой, через 3 дня разлить по бутылкам для хранения.

Компоненты: белый липовый мед – 1,5 кг, вода – 10 л, дрожжевая закваска – 1 л, азотно-фосфорные вещества, липовые цветки – 50 г, шишки хмеля – 20 г, спирт – 1 стакан, уваренный медовый сироп – 2 стакана, 10 %-й раствор желатина – 100 мл, настойка родиолы розовой – 50 мл.

Целебные алкогольные напитки

Ни один день в жизни человека не обходится без употребления воды или каких-либо напитков. Они необходимы всем нам для обеспечения нормального обмена веществ, поскольку, как известно, в организме человека содержится 70–80 % воды.

Воды не совсем обычной, однако чрезвычайно необходимой для протекания многих обменных процессов, для жизнедеятельности клеток тканей, для продвижения питательных, минеральных, витаминных и других веществ; воды, придающей нашим тканям упругость, активность и жизнестойкость.

Считают, что старение – это прежде всего потеря тканями организма воды. Поэтому удовлетворение потребностей организма в воде, в том числе и в виде различных напитков, является его физиологической необходимостью и этому процессу следует уделять достаточно пристальное внимание.

Термин «напиток», по всей вероятности, как утверждают лингвисты, произошел не от слова «пить», а от глагола «напитать», то есть насытить. В толковом словаре Ожегова слово «напиток» определяется как «жидкость для питья», а в Словаре русского языка этим словом обозначают «специально приготовленную для питья жидкость».

Заметим, что у человека чувство жажды возникает при уменьшении содержания жидкости всего лишь на 2 %, то есть на 1–1,5 л.

При потере 6–8 % жидкости уже может наступить полуобморочное состояние, а потеря 10 % жидкости ведет к появлению бреда, галлюцинаций, при продолжающейся же потере жидкости наступает смерть. Жажду человек переносит гораздо тяжелее, нежели голод. Уже спустя 3–4 суток водного голода может наступить смерть или резкое ухудшение состояния. Обычно взрослый человек потребляет около 2,5 л воды в сутки в составе супов, воды продуктов, а также непосредственно за счет воды (до 1 л/сутки).

Созданные людьми напитки не только утоляют жажду, причем потреблением их в меньшем количестве, нежели чисто воды, но и пополняют организм биологически важными и целебными веществами. Также они обладают определенными эстетическими и вкусовыми свойствами, потому употребление различных напитков сопровождается определенными эмоциональными впечатлениями, фиксирующимися в нашем сознании как результат личного опыта и опыта предшествующих поколений.

Выдающийся отечественный физиолог И. П. Павлов писал: «У человека выработалась в результате эволюции защитная реакция – чувство отвращения к воде, обладающей необычным запахом и вкусом». И в то же время у разных народов выработалась определенная схема стереотипных вкусовых качеств различных напитков – каждый народ хранит свои неповторимые привычки и соответствующие им напитки.

Современные же возможности обмена информацией предлагают на выбор такую гамму разнообразной рецептуры, а рестораны национальной кухни предлагают такой богатый выбор, что каждый из нас постоянно открывает для себя все новые и новые напитки.

Цель этой главы – познакомить вас с напитками, полезными для здоровья.

Среди таковых и алкогольные, предназначенные именно для исцеления от различных заболеваний, и растительные (овощные и фруктово-ягодные), молочно-растительные напитки, напитки с примесью алкоголя в слабых концентрациях, что не вызывает пристрастия и вредного влияния на организм и в то же время может сделать эмоционально приятным застолье.

Без праздников и праздничного застолья наша жизнь была бы

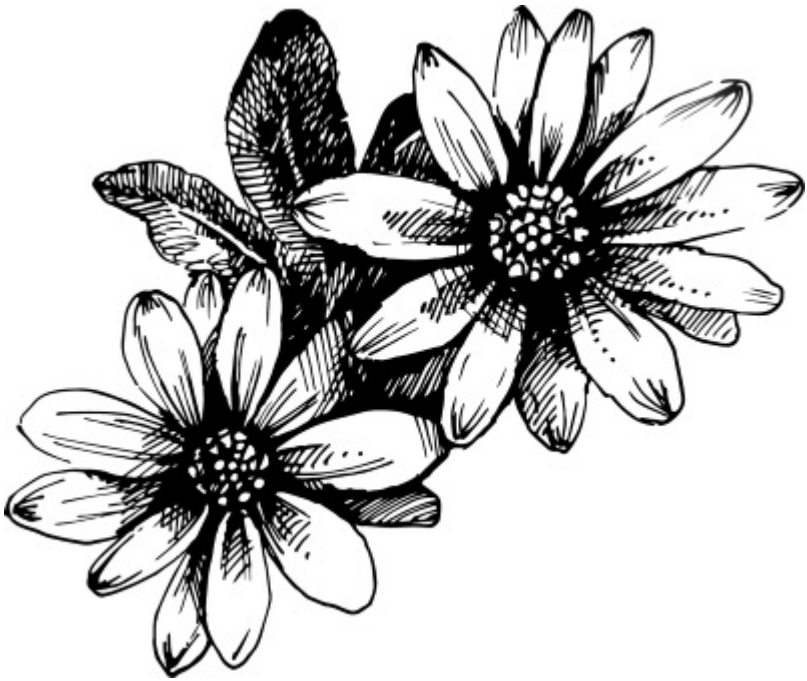
намного беднее и однообразнее. Без красивого застолья не проходят семейные и дружеские праздники, встречи и проводы, дипломатические приемы, торжества и поминания. У каждого народа есть свои традиции в проведении таких семейных и официальных встреч. Мы не ставили своей целью рассказать об организации таких праздников и застолий. Каждый может сам выбрать правила и способы празднования различных событий своей жизни.

Наша цель проще: представить многочисленные рецепты напитков целебного и диетического значения, в том числе и с включением небольших доз алкоголя.

Итак, дорогой читатель, можем пригласить вас в удивительный мир целебных напитков и сказать:

ПЕЙТЕ НА ЗДОРОВЬЕ и ПЕЙТЕ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ!

Алкогольно растительные напитки



Помнится с детства, как в неприкосновенном для нас шкафчике деда стояла целая коллекция каких-то снадобий, которые он время от времени открывал и то замазывал ими наши царапины, то, разводя водой, давал выпить при болях в желудке или при кашле и насморке.

Нередко и соседи использовали его домашнюю травяную аптеку, в которой, казалось, было все на все случаи жизни и болезней как человека, так и животных на подворье.

Водки же, как таковой, дед не пил, и в праздничные дни пользовался своими снадобьями. Все это порой воспринималось как чудачество старика, но со временем, особенно когда ушел он из жизни уже в весьма преклонном возрасте, почти до последних дней активный, с глубоким и трезвым умом, не отяготив никого ни недугами, ни потерей памяти, как бывает нередко в старости, я часто стал задумываться над тем, как прожил он жизнь и что оставил нам, потомкам. И как-то незаметно пришло осознание того нетленного багажа народной мудрости, который он передал, невольно заставив меня приумножить его новыми изысканиями.

Так и родился интерес к пониманию того, что питие не должно быть употреблением чистого алкоголя, что все те многочисленные дедовы настои и напитки не алкоголь в простом понимании слова, а истинные лекарства, которые сохраняют целительную силу растений на годы, и пользование ими может возвратить человеку здоровье и продлить жизнь. И это не просто опыт одного человека. В рецептах целебных алкогольно-растительных напитков – опыт тысячелетнего пользования в народе растениями, цветками, травами, корнями, плодами и ягодами. Частица этого опыта представлена на страницах данной книги.

Предваряя рецептуру целебных алкогольно-растительных напитков, обращаем внимание на некоторые особенности и правила использования этих домашних лекарств.

ЭТО СЛЕДУЕТ ПОМНИТЬ!

✓ Растения для приготовления целебных напитков следует собирать в экологически благополучной местности в периоды заготовки именно этого растения.

✓ Сушить растения предпочтительнее в тени или под тентом (на чердаках), на чистом холсте, в проветриваемом помещении.

✓ Хранить растительное сырье следует в течение указанных в Фармакопее или травниках сроков.

✓ Для приготовления алкогольно-растительных напитков необходимо использовать сертифицированные сорта водки или медицинский спирт указанной крепости.

✓ Дозировку алкогольно-растительных напитков следует соблюдать строго по указаниям в рецептах.

✓ Курс лечения алкогольно-растительными напитками необходимо проводить не более двух месяцев, чередуя их с другими средствами либо повторяя курс через время, отвечающее сроку применения.

✓ При пользовании целебными напитками не допускается употребление алкоголя в больших дозах, ибо может проявиться

неожиданный токсический эффект лекарственных компонентов растений!

Рецептура алкогольно-растительных напитков, используемых при заболеваниях

Атеросклероз

Гречишный напиток

Для приготовления напитка используют свежие цветущие верхушки гречихи посевной. Из 60–70 г свежих листьев и цветков гречихи готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Из 30–40 г сухих цветков и листьев боярышника колючего готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л.

Смешивают 1 л настоя гречихи посевной, 1 л боярышника колючего, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: *по 30–40 мл 3–4 раза в день за 30 мин до еды.*

Пасленовый напиток

Для приготовления напитка используют только полностью созревшие плоды паслена черного.

60—70 г полостью созревших плодов паслена черного измельчают и заливают 1 л воды, доводят до кипения, кипятят 10–15 мин, настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л.

Из 60–70 г сухих листьев и цветков боярышника колючего готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л отвара плодов паслена черного, 1 л настоя боярышника колючего, стакан жидкого меда,

1 л 96°-го спирта.

Применение: *по 20 мл 3 раза в день за 30 мин до еды.*

Синюховый напиток

Для приготовления напитка используют свежие корни с корневищами синюхи голубой. 60–70 г свежих корней с корневищами тщательно моют в проточной холодной воде, измельчают и заливают 1 л воды. Доводят до кипения и кипятят 10–15 мин, настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Из 50 г сухих листьев и цветков душицы обыкновенной готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л отвара корней с корневищами синюхи голубой, 1 л настоя душицы обыкновенной, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: *по 30–40 мл 2–3 раза в день за 30 мин до еды.*

Терновый напиток

Для приготовления напитка используют свежие созревшие плоды терна колючего. Плоды сортируют, тщательно моют и отжимают сок. Сок отстаивают 4 ч, фильтруют несколько раз через марлю и доводят до объема 1 л. 60–70 г свежих плодов боярышника колючего заливают 1 л воды, доводят до кипения и кипятят 10–15 мин, настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л отвара плодов терна колючего, 1 л отвара плодов боярышника колючего, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: *по 30–50 мл 3–4 раза в день за 30 мин до еды.*

Черничный напиток

Для приготовления напитка используют полностью созревшие ягоды черники обыкновенной. Ягоды черники сортируют, моют в холодной воде и отжимают сок. Сок отстаивают 4 ч, фильтруют несколько раз через марлю и доводят до объема 1 л. 60–70 г сухих корневищ лапчатки прямостоячей заливают 1 л воды, доводят до кипения и кипятят 10–15 мин, настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л черничного сока, 1 л отвара корневищ лапчатки прямостоячей, стакан жидкого меда. 1 л 96°-го спирта.

Применение: *по 30–40 мл 3–4 раза в день за 30 мин до еды.*

Болезни печени

Акациевый напиток

Для приготовления напитка используют цветки акации белой. Можно использовать их как в свежем, так и в высушенном виде. Заготавливать их целесообразней всего в начале цветения.

Из 70–80 г свежих цветков акации белой готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л.

Из 50 г сухой травы подмаренника настоящего готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л.

Смешивают 1 л настоя акации белой, 1 л настоя подмаренника настоящего, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: *по 30–40 мл 4–5 раз в день за 30 мин до еды.*

Арбузный напиток

Для приготовления напитка используют свежие созревшие плоды арбуза обыкновенного.

Из плодов арбуза отделяют мякоть, отжимают сок, отстаивают его 4 ч, фильтруют несколько раз через марлю и доводят до объема 1 л. Из 60–70 г свежих цветущих верхушек вереска обыкновенного готовят настой (1:20), настаивают 4 ч. Фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л арбузного сока, 1 л настоя вереска обыкновенного, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: по 30–40 мл 3–4 раза в день за 30 мин до еды.

Гравилатовый напиток

Для приготовления напитка используют корни с корневищами гравилата городского. Целесообразно заготавливать их ранней весной или поздней осенью. Корни с корневищами гравилата городского тщательно моют в холодной проточной воде и измельчают.

60-70 г корней гравилата городского заливают 1 л воды и доводят до кипения. Кипятят 10–15 мин, настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л.

Из 30–40 г сухой травы зубровки душистой готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до

объема 1 л.

Смешивают 1 л отвара гравилата городского, 1 л настоя зубровки душистой, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: *по 30–50 мл 3–4 раза в день за 30 мин до еды.*

Грушевый напиток

Для приготовления напитка используют полностью созревшие плоды груши обыкновенной. Свежие плоды груши перебирают, отделяя поврежденные, затем тщательно моют в холодной проточной воде, отжимают сок. Сок отстаивают 4 часа, фильтруют несколько раз через марлю и доводят до объема 1 л. Вторым компонентом напитка используют пастеризованный березовый сок. Смешивают 1 л грушевого сока, 1 л березового сока, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: *по 30–40 мл 3–4 раза в день за 30 мин до еды.*

Дынный напиток

Для приготовления напитка используют полностью созревшие плоды дыни обыкновенной. Плоды дыни моют, очищают от косточек. Отжимают сок, настаивают его 4 ч, фильтруют несколько раз через марлю и доводят до объема 1 л. 70–80 г свежих плодов шиповника коричного моют, измельчают, заливают 1 л воды, доводят до кипения и кипятят 10–15 мин, настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л сока дыни обыкновенной, 1 л отвара шиповника коричного, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: *по 30–40 мл 3–4 раза в день за 30 мин до еды.*

Зверобоевый напиток

Для приготовления напитка используют свежие цветущие верхушки зверобоя продырявленного. 60–70 г свежих цветущих верхушек зверобоя заливают 1 л воды, доводят до кипения и кипятят 10–15 мин, настаивают 4 ч, фильтруют через марлю

и доводят до объема 1 л. Из 30–40 г травы тысячелистника обыкновенного готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л отвара зверобоя продырявленного, 1 л настоя тысячелистника обыкновенного, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: *по 30–40 мл 3–4 раза в день за 30 мин до еды.*

Морковный напиток

Для приготовления напитка используют полностью созревшие семена моркови дикой. Из 60–70 г спелых семян моркови дикой готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Из 60–70 г свежих цветущих верхушек вереска обыкновенного готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л настоя семян моркови дикой, 1 л настоя вереска обыкновенного, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Мятный напиток

Для приготовления напитка используют верхушечные стебли и листья. Целесообразно заготавливать сырье перед цветением растения.

Из 60–70 г свежих листьев и верхушечных стеблей мяты перечной готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. 70–80 г свежих цветущих верхушек репейника обыкновенного заливают 1 л воды и доводят до кипения, кипятят 5—10 мин, настаиваю 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л.

Смешивают 1 л настоя мяты перечной, 1 л отвара репейника обыкновенного, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: *по 30–40 мл 2—3раза в день.*

Напиток из душицы

Для приготовления напитка используют цветущие верхушки душицы обыкновенной. Из 50 г свежих цветущих верхушек душицы обыкновенной готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Из 30–40 г свежих цветущих верхушек подмаренника настоящего готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л настоя душицы обыкновенной, 1 л настоя подмаренника настоящего, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: *по 30–40 мл 2–3 раза в день за 30 мин до еды.*

Внимание: мужчинам противопоказан!

Подмаренниковый напиток

Для приготовления напитка используют все растение во время его цветения. Из 60–70 г свежего подмаренника настоящего готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Из 50 г свежего тимьяна обыкновенного готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л настоя подмаренника настоящего, 1 л настоя тимьяна обыкновенного, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: *по 30–40 мл 3–4 раза в день за 30 мин до еды.*

Подорожниковый напиток

Для приготовления напитка используют листья подорожника ланцетолистного. Из 70–80 г измельченных свежих листьев подорожника ланцетолистного готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Из 60–70 г высушенных листьев и цветков боярышника колючего готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л.

Смешивают 1 л настоя подорожника ланцетолистного, 1 л настоя боярышника колючего, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: *по 30–40 мл 3–4 раза в день за 30 мин до еды.*

Посконниковый напиток

Для приготовления напитка используют верхушки посконника обыкновенного во время его цветения. Из 70–80 г цветущих верхушек посконника обыкновенного готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. 50 г плодов шиповника коричного и корневищ пырея ползучего заливают 1 л воды, доводят до кипения и кипятят 10–15 мин, настаивают 4 ч, фильтруют несколько раз через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л настоя посконника обыкновенного, 1 л отвара шиповника коричного и пырея ползучего, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: *по 30–40 мл 3–4 раза в день за 30 мин до еды.*

Пыреевый напиток

Для приготовления напитка используют корневища пырея ползучего. 80–90 г измельченных, промытых корневищ пырея ползучего заливают 1 л воды, доводят до кипения и кипятят 10–

15 мин, настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. 60–70 г плодов боярышника колючего и шиповника коричного заливают 1 л воды, доводят до кипения и кипятят 10–15 мин, настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л отвара корневищ пырея ползучего, 1 л отвара плодов боярышника и шиповника, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: *по 30–40 мл 3–4 раза в день за 30 мин до еды.*

Репейниковый напиток

Для приготовления напитка используют листья и цветущие верхушки репейника обыкновенного. 100 г свежих листьев и цветущих верхушек репейника заливают 1 л воды, доводят до кипения и кипятят 5—10 мин, настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Из 60–70 г свежих цветущих верхушек подмаренника настоящего готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л отвара репейника обыкновенного, 1 л настоя подмаренника настоящего, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: *по 30–40 мл 3–4 раза в день за 30 мин до еды.*

Фиалковый напиток

Для приготовления напитка используют все растение. 80–90 г свежей фиалки душистой заливают 1 л воды, доводят до кипения и кипятят 10–15 мин, настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. 60–70 г свежей травы репейника обыкновенного заливают 1 л воды, доводят до кипения и кипятят 5—10 мин, настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л.

Смешивают 1 л отвара фиалки душистой, 1 л отвара репейника обыкновенного, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Болезни почек

Бузиново-цветочный напиток

Для приготовления напитка используют свежие и высушенные цветки бузины черной. Собирают их во время цветения. Из 60–70 г свежих цветков бузины готовят настой

(1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л.

Из 50 г свежих листьев мелиссы лекарственной готовят настой (1:20), настаивают 4 часа, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л настоя бузины черной, 1 л настоя мелиссы лекарственной, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: *по 30–40 мл 3–4 раза в день за 30 мин до еды.*

Вересковый напиток

Для приготовления напитка используют свежие верхушки вереска обыкновенного. Из 50 г свежей цветущей травы вереска обыкновенного готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Из 30–40 г свежей травы мелиссы лекарственной готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л настоя вереска обыкновенного, 1 л настоя мелиссы лекарственной, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: *по 30–60 мл 3–4 раза в день за 30 мин до еды.*

Вишневый напиток

Для приготовления напитка используют свежие, полностью созревшие плоды вишни обыкновенной. Созревшие плоды вишни сортируют, моют в проточной воде, отжимают сок. Сок отстаивают 4 ч, фильтруют несколько раз через марлю и доводят до объема 1 л. Из 30–40 г свежей травы мяты перечной готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л вишневого сока, 1 л настоя мяты перечной, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: *по 30–40 мл 3–4 раза в день за 30 мин до еды.*

Инжирный напиток

Для приготовления напитка используют плоды инжира. 80–90 г плодов инжира заливают 1 л воды, доводят до кипения и кипятят 10–15 мин, настаивают 4 часа, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Из 30–40 г свежей травы тысячелистника обыкновенного и сухой травы, цветков и листьев боярышника колючего готовят настой (1:20), настаивают 4 часа, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л отвара инжира, 1 л настоя тысячелистника обыкновенного и боярышника

колючего, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: *по 30–40 мл 2–3 раза в день за 30 мин до еды.*

Овсяный напиток

Для приготовления напитка используют зерно овса посевного. 160–170 г овса посевного заливают 1 л воды, доводят до кипения и кипятят 10–15 мин, настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Из 60–70 г свежей травы люцерны серповидной готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л отвара овса посевного, 1 л настоя люцерны серповидной, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: *по 30–40 мл 3–4 раза в день за 30 мин до еды.*

Рябиновый напиток

Для приготовления напитка используют полностью созревшие плоды рябины обыкновенной. 60–70 г промытых плодов рябины заливают 1 л воды, доводят до кипения и кипятят 10–15 мин, настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л.

50 г корней цикория тщательно моют в холодной проточной воде, измельчают и заливают 1 л воды, доводят до кипения и кипятят 10–15 мин, настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л.

Смешивают 1 л отвара плодов рябины обыкновенной, 1 л отвара корней цикория, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: *по 30–40 мл 3–4 раза в день за 30 мин до еды.*

Укропный напиток

Для приготовления напитка используют свежие листья растения. Из 60–70 г измельченных свежих листьев укропа душистого готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л.

Из вымытых, измельченных плодов огурцов посевных отжимают сок, отстаивают 4 ч, фильтруют несколько раз через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л настоя укропа душистого, 1 л огуречного сока, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Гастриты (анацидный и гипоацидный)

Абрикосовый напиток

Готовится из сока зрелых абрикосов и настоя листьев мяты перечной. Плоды абрикосов тщательно моют, отделяют мякоть и отжимают сок. Отстаивают его 4 ч, фильтруют, доводят до объема 1 л. Еще раз профильтровывают через марлю. Из 2 ст. л. сухих измельченных листьев мяты готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л сока, 1 л настоя мяты, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта. Настаивают 3 суток, ежедневно встряхивая 2–3 раза. Отстаивают 2 дня, фильтруют и расфасовывают в бутылки по 0,5 л. Герметически укупоривают и хранят в прохладном сухом месте (до 2 лет).

Применение: *по 30–40 мл 3–4 раза в день за 30 мин до еды.*

Противопоказание: сахарный диабет, целлюлит.

Аировый напиток

Для приготовления напитка используют недавно выкопанные корневища аира болотного. Целесообразно заготавливать их ранней весной или поздней осенью. Корневища моют в проточной воде, затем измельчают. 50 г корневищ заливают 1 л воды, доводят до кипения и кипятят 10–15 мин, настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Из 2 столовых ложек сухой травы зубровки душистой готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л отвара корневищ аира болотного, 1 л настоя зубровки душистой, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Базиликовый напиток

Для приготовления напитка используют свежие цветущие верхушки растений. Из 50 г свежих цветущих верхушек базилика обыкновенного готовят настой (1:20), фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Из 30 г свежей цветущей травы душицы обыкновенной готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю, доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л настоя свежих цветущих верхушек базилика обыкновенного, 1 л настоя цветущей травы душицы обыкновенной, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: *по 30–40 мл 3–4 раза в день за 30 мин до еды.*

Бедренцевый напиток

Для приготовления напитка используют корни с корневищами растения. Целесообразно заготавливать их ранней весной или поздней осенью. Корни с корневищами тщательно моют в холодной проточной воде, измельчают 2 ст. л. корней с корневищами бедренца камнеломкового, заливают 1 л кипятка и кипятят 10–15 мин, затем настаивают 4 ч, фильтруют через марлю, доводят до объема 1 л. Из 2 ст. л. кипрея узколистого готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л отвара корней с корневищами бедренца камнеломкового, 1 л настоя кипрея узколистного, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Брусничный напиток

Для приготовления напитка используют полностью созревшие ягоды брусники обыкновенной. Собранные ягоды брусники обыкновенной тщательно моют в холодной проточной воде, выбрасывают поврежденные гнилью и плесенью, затем выдавливают сок. Отстаивают его 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Еще раз профильтровывают. Из 2 ст. л. травы подмаренника настоящего готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л сока брусники обыкновенной, 1 л настоя подмаренника настоящего, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: *по 30–40 мл 3–4 раза в день за 30 мин до еды.*

Девясиловый напиток

Для приготовления напитка используют выкопанные ранней весной или поздней осенью корни с корневищами девясила высокого. Корни с корневищами девясила тщательно моют в холодной проточной воде и измельчают. 50 г корней с корневищами девясила высокого заливают 1 л воды, доводят до кипения и кипятят 10–15 мин, настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Из 30–40 г сухой травы подмаренника настоящего готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л отвара корней с корневищами девясила высокого, 1 л настоя сухой травы подмаренника настоящего, стакан жидкого меда, 1 л

96°-го спирта.

Применение: *по 30–40 мл 3–4 раза в день за 30 мин до еды.*

Земляничный напиток

Для приготовления напитка используют свежие созревшие плоды земляники лесной. Собранные плоды земляники перебирают, моют и отжимают сок. Сок земляники лесной отстаивают 4 ч, фильтруют несколько раз через марлю и доводят до объема 1 л. 60–70 г цветущих корзинок цмина песчаного заливают 1 л воды, доводят до кипения и кипятят 10–15 мин, настаивают 4 ч, фильтруют через марлю, доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л земляничного сока, 1 л отвара цмина песчаного, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: *по 30–40 мл 3–4 раза в день за 30 мин до еды.*

Золототысячниковый напиток

Для приготовления напитка используют все растение. Заготавливают его во время цветения. Из 50 г свежей травы золототысячника обыкновенного готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Из 60–70 г свежих цветков и листьев мелиссы лекарственной готовят настой (1:20), настаивают 4 ч и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л настоя золототысячника обыкновенного, 1 л настоя цветков и листьев мелиссы лекарственной, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: по 40–50 мл 3–4 раза в день за 30 мин до еды.

Зубровковый напиток

Для приготовления напитка используют свежую траву зубровки душистой. Из 50 г свежей травы зубровки душистой готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Из 50 г свежей цветущей травы подмаренника настоящего готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л настоя зубровки душистой, 1 л настоя подмаренника настоящего, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: по 30–40 мл 3–4 раза в день за 30 мин до еды.

Зубровниковый напиток

Для приготовления напитка используют все растение во время цветения. Из 60–70 г зубровника обыкновенного готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Из 50 г свежих цветущих корзинок тысячелистника обыкновенного готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л настоя зубровника обыкновенного, 1 л настоя тысячелистника обыкновенного, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: по 30–40 мл 3–4 раза в день за 30 мин до еды.

Калгановый напиток

Для приготовления напитка используют выкопанные ранней весной или поздней осенью корни с корневищами лапчатки прямостоячей. Корни с корневищами лапчатки прямостоячей тщательно моют в холодной проточной воде и измельчают, готовят отвар. 80–90 г зубровки душистой заливают 1 л воды, доводят до кипения и кипятят 10–15 мин, настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л отвара лапчатки прямостоячей, 1 л настоя зубровки душистой, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: по 30–40 мл 3–4 раза в день за 30 мин до еды.

Калиновый напиток

Для приготовления напитка используют плоды калины обыкновенной, собранные в сентябре-октябре, желательно после первых заморозков. Плоды калины обыкновенной сортируют, тщательно моют. Затем отжимают сок, отстаивают его 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Из 60–70 г свежих корней с корневищами гравилата городского готовят отвар, настаивают 4 ч, фильтруют и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л сока калины обыкновенной, 1 л отвара корней с корневищами гравилата городского, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: по 40–50 мл 3–4 раза в день за 30 мин до еды.

Кизиловый напиток

Для приготовления напитка используют полностью созревшие плоды кизила обыкновенного. Свежие плоды кизила обыкновенного тщательно моют, сортируют, выбрасывают

поврежденные, выдавливают сок, отстаивают 4–6 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л сока кизила обыкновенного с 1 л пастеризованного березового сока, стаканом жидкого меда и 1 л 96°-го спирта.

Применение: по 40–50 мл 3–4 раза в день за 30 мин до еды.

Кисличный напиток

Для приготовления напитка заготавливают свежие цветущие стебли кислицы обыкновенной. Из 50 г стеблей кислицы готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Из 30 г цветущей душицы обыкновенной готовят настой (1:20), фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л настоя стеблей кислицы обыкновенной, 1 л настоя душицы обыкновенной, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: по 30–40 мл 2–3 раза в сутки за 30 мин до еды.

Костяничный напиток

Для приготовления напитка заготавливают спелые плоды растения. Собирают их в августе-сентябре. Свежие созревшие плоды костяники сортируют, моют в проточной воде, отжимают сок, отстаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Из 50 г свежей цветущей травы вереска обыкновенного готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л сока костяники, 1 л настоя травы вереска обыкновенного, 1 стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: по 30–40 мл 3–4 раза в день за 30 мин до еды.

Кунжутовый напиток

Для приготовления напитка используют семена кунжута индийского. 60–70 г семян кунжута индийского заливают 1 л воды, доводят до кипения и кипятят на малом огне 10–15 мин. Затем настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Из 60–70 г свежих листьев крапивы двудомной готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л отвара семян кунжута индийского, 1 л настоя свежих листьев крапивы двудомной, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: по 30–40 мл 2–3 раза в день за 30 мин до еды.

Лабазниковый напиток

Для приготовления напитка используют свежие или высушенные цветущие верхушки растений. Из 80 г верхушек лабазника готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю, доводят до объема 1 л. Из 30 г свежей травы душицы обыкновенной готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю, доводят до объема 1 л.

Смешивают 1 л настоя лабазника шестилепестного, 1 л настоя травы душицы обыкновенной, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Липовый напиток

Для приготовления напитка используют липовый цвет, который целесообразно собирать в теплую сухую погоду. Из 70–80 г свежих липовых соцветий готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Из 50 г свежей цветущей душицы обыкновенной готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л настоя липового цвета, 1 л настоя душицы обыкновенной, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: по 30–40 мл 2–3 раза в день за 30 мин до еды.

Малиновый налиток

Для приготовления напитка используют полностью созревшие плоды малины обыкновенной. Плоды малины тщательно перебирают, выбрасывая поврежденные гнилью или плесенью, отжимают сок, отстаивают 4 часа, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. 60–70 г корней с корневищами гравилата городского тщательно моют в холодной проточной воде, заливают 1 л воды, доводят до кипения и кипятят 10–15 мин.

Затем настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л сока малины обыкновенной, 1 л отвара корней с корневищами гравилата городского, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: по 30–60 мл 3–4 раза в день за 30 мин до еды.

Мандариновый напиток

Для приготовления напитка используют полностью созревшие плоды мандарина. Спелые плоды мандарина сортируют, тщательно моют в холодной проточной воде, отжимают сок, отстаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Из 30 г свежих листьев первоцвета весеннего готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л мандаринового сока, 1 л настоя первоцвета весеннего, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: по 30–40 мл 2–3 раза в день за 30 мин до еды.

Мелиссовый напиток

Для приготовления напитка используют листья и цветковые верхушки до цветения. Из 60–70 г свежей травы с верхушками мелиссы лекарственной готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Из 30–40 г свежей травы тимьяна обыкновенного готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л настоя мелиссы лекарственной, 1 л настоя тимьяна обыкновенного, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: по 30–40 мл 2–3 раза в сутки за 30 мин до еды.

Ноготковый напиток

Для приготовления напитка используют цветочные корзинки ноготков лекарственных. Из 60–70 г свежих цветущих корзинок ноготков лекарственных готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Из

60—70 г свежих листьев березы бородавчатой готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л настоя корзинок ноготков лекарственных, 1 л настоя листьев березы бородавчатой, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: по 30–40 мл 2–3 раза в день за 30 мин до еды.

Огуречниковый напиток

Для приготовления напитка используют листья и цветущие верхушки огуречника лекарственного. Из 100 г свежей травы огуречника лекарственного готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Из 50 г свежей травы тимьяна обыкновенного готовят настой (1:20), настаивают

4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л настоя огуречника лекарственного, 1 л настоя тимьяна обыкновенного, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: по 30–40 мл 3–4 раза в день за 30 мин до еды.

Одуванчиковый напиток

Для приготовления напитка используют выкопанные весной или поздней осенью корни одуванчика лекарственного. Перед использованием корни тщательно моют в холодной проточной воде и измельчают. 60–70 г корней одуванчика лекарственного заливают 1 л воды, доводят до кипения и кипятят на малом огне 10–15 мин Затем настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. 80–90 г измельченных свежих плодов шиповника заливают 1 л воды, доводят до кипения и кипятят на малом огне 10–15 мин Затем настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л отвара корней одуванчика лекарственного, 1 л отвара плодов шиповника коричного, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: по 30–40 мл 3–4 раза в день за 30 мин до еды.

Ореховый напиток

Для приготовления напитка используют недозревшие плоды ореха грецкого (заготавливают их в июне). Плоды ореха грецкого моют, измельчают, заливают 1 л воды, доводят до кипения и кипятят 10–15 мин, затем настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Из 30 г свежей травы душицы обыкновенной готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л отвара плодов ореха грецкого, 1 л настоя свежей травы душицы обыкновенной, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Первоцветовый напиток

Для приготовления напитка используют надземную часть первоцвета весеннего. Из 100 г свежих листьев и цветков первоцвета весеннего делают настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Из 70–80 г цветущих стеблей медуницы лекарственной готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л настоя первоцвета весеннего, 1 л настоя медуницы лекарственной, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: по 30–40 мл 2–3 раза в день за 30 мин до еды.

Персиковый напиток

Для приготовления напитка используют спелые плоды персика обыкновенного. Полностью созревшие плоды персика сортируют, выбрасывают поврежденные, извлекают косточки, измельчают и отжимают сок. Затем отстаивают 4 ч, несколько раз фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Из 60–70 г сухих цветков акации белой готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л персикового сока, 1 л настоя акации белой, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: по 30–40 мл 3–4 раза в день за 30 мин до еды.

Петрушковый напиток

Для приготовления напитка используют выкопанные ранней весной или поздней осенью корни петрушки кудрявой. Корни петрушки кудрявой тщательно моют в холодной проточной воде и измельчают. 100 г корней петрушки заливают 1 л воды, доводят до кипения и кипятят 10–15 мин., настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Из 50 г сухой травы подмаренника настоящего готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л отвара корней петрушки кудрявой, 1 л настоя травы подмаренника настоящего, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: по 20–30 мл 3–4 раза в день за 30 мин до еды.

Розмариновый напиток

Для приготовления напитка используют листья розмарина настоящего. Собирают их в мае-ноябре.

Из 60–70 г свежих листьев розмарина настоящего готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Из 60–70 г свежих листьев мелиссы лекарственной готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л настоя листьев розмарина настоящего, 1 л настоя листьев мелиссы лекарственной, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: по 30–40 мл 2–3 раза в день за 30 мин до еды.

Ромашковый напиток

Для приготовления напитка используют цветущие цветочные корзинки без стеблей. Собирать ромашку аптечную можно на протяжении всего лета. Из 60–70 г свежих цветочных корзинок готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Из 50 г свежих стеблей душицы обыкновенной готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л настоя корзинок ромашки аптечной, 1 л настоя стеблей душицы обыкновенной, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: по 30–40 мл 1–2 раза в день.

Смородиновый напиток

Для приготовления напитка используют свежие созревшие плоды смородины черной. Собранные плоды смородины тщательно моют в холодной проточной воде, перебирают и отжимают сок. Сок смородины черной отстаивают 4 ч, фильтруют несколько раз через марлю и доводят до объема 1 л. 70–80 г корней с корневищами гравилата городского заливают 1 л воды, доводят до кипения и кипятят 10–15 мин, настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л смородинового сока, 1 л отвара гравилата городского, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: по 30–40 мл 3–4 раза в день за 30 мин до еды.

Снытевый напиток

Для приготовления напитка используют все растение. Из 70–80 г свежей сныти обыкновенной готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Из 50 г свежей травы репейника обыкновенного готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л настоя сныти обыкновенной, 1 л настоя травы репейника обыкновенного, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: по 30–40 мл 2–3 раза в день за 30 мин до еды.

Тысячелистниковый напиток

Для приготовления напитка используют свежие цветковые верхушки тысячелистника обыкновенного. Заготавливают их на протяжении всего лета. Из 50 г цветущих верхушек тысячелистника обыкновенного готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. 30–40 г высушенных корней с корневищами гравилата городского заливают 1 л воды, кипятят 10–15 мин, настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л настоя цветущих верхушек тысячелистника обыкновенного, 1 л отвара корней с корневищами гравилата городского, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: по 30–40 мл 3–4 раза в день за 30 мин до еды.

Хмелевой напиток

Для приготовления напитка используют свежие шишки хмеля обыкновенного. Из 60–70 г свежих шишек хмеля готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Из 60–70 г свежих листьев крапивы двудомной готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л настоя хмеля, 1 л настоя крапивы двудомной, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: по 30–40 мл 3–4 раза в день за 30 мин до еды.

Цикориевый напиток

Для приготовления напитка используют свежие корни цикория обыкновенного. Корни цикория тщательно моют в холодной проточной воде и измельчают. 160–170 г корней цикория обыкновенного заливают 1 л воды, доводят до кипения и кипятят 10–15 мин, настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Из 50 г сухой зубровки душистой готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л отвара корней цикория обыкновенного, 1 л настоя зубровки душистой, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: по 30–40 мл 3–4 раза в день за 30 мин до еды.

Цминовый напиток

Для приготовления напитка используют свежие цветущие верхушки цмина песчаного. Из 70–80 г свежих верхушек цмина готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и

доводят до объема 1 л. 30–40 г свежих плодов шиповника коричного и боярышника колючего заливают 1 л воды, доводят до кипения и кипятят 10–15 мин, настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л настоя цмина песчаного, 1 л отвара плодов шиповника коричного и боярышника колючего, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: по 30–40 мл 3–4 раза в день за 30 мин до еды.

Черешневый напиток

Для приготовления напитка используют свежие, полностью созревшие плоды черешни. Их тщательно моют, сортируют, отжимают сок. Сок черешни отстаивают 4 ч, фильтруют несколько раз через марлю и доводят до объема 1 л. Из 50 г свежей цветущей травы душицы обыкновенной готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л черешневого сока, 1 л настоя душицы обыкновенной, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: по 30–40 мл 3–4 раза в день за 30 мин до еды.

Шиповниковый напиток

Для приготовления напитка используют свежие плоды шиповника коричного. 70–80 г свежих плодов шиповника заливают водой, доводят до кипения и кипятят 10–15 мин, настаивают 4 ч, фильтруют несколько раз через марлю, и доводят до объема 1 л. Из 50 г свежей травы душицы обыкновенной готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л отвара шиповника коричного, 1 л настоя травы душицы обыкновенной, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: по 30–40 мл 2–3 раза за 30 мин до еды.

Гипертоническая болезнь

Боярышниковый цветочный напиток

Для приготовления напитка используют листья и цветки боярышника колючего. Из 60–70 г свежих листьев и цветков боярышника готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Из 30–40 г сухой травы душицы обыкновенной готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л

настоя боярышника, 1 л настоя душицы обыкновенной, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: по 20–60 мл 3–4 раза в день за 30 мин до еды.

Боярышниковый ягодный напиток

Для приготовления напитка используют плоды боярышника колючего. 60–70 г свежих плодов боярышника колючего заливают 1 л воды, доводят до кипения и кипятят 10–15 мин, настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Из 30–40 г душицы обыкновенной готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л отвара плодов боярышника колючего, 1 л настоя травы душицы обыкновенной, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: по 20–60 мл 3–4 раза в день за 30 мин до еды.

Клюквенный напиток

Для приготовления напитка используют созревшие ягоды клюквы четырехлепестковой. Плоды клюквы перебирают, тщательно моют в проточной воде и отжимают сок. Клюквенный сок отстаивают 4 ч, фильтруют несколько раз через марлю и доводят до объема 1 л. 60–70 г плодов боярышника колючего заливают 1 л воды, доводят до кипения и кипятят 10–15 мин, настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л Смешивают 1 л. клюквенного сока, 1 л отвара плодов боярышника колючего, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: по 30–40 мл 3–4 раза в день за 30 мин до еды.

Ортосифоновый напиток

Для приготовления напитка используют верхушечные побеги с двумя парами листьев, а также зеленые листья ортосифона.

Из 80–90 г верхушечных побегов и зеленых листьев готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Из 60–70 г сухих цветков акации белой готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л настоя ортосифона, 1 л настоя цветков акации белой, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: по 30–40 мл 3–4 раза в день за 30 мин до еды.

Рябиновый (арониевый) напиток

Для приготовления напитка используют полностью созревшие плоды аронии черноплодной. Плоды аронии черноплодной тщательно моют, перебирают и отжимают сок. Сок отстаивают 4 ч, фильтруют и доводят до объема 1 л. 60–70 г плодов боярышника колючего заливают 1 л воды, доводят до кипения и кипятят 10–15 мин, настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л сока аронии черноплодной, 1 л отвара плодов боярышника колючего, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: по 30–40 мл 3–4 раза в день за 30 мин до еды.

Мочегонные

Барбарисовый напиток

Для приготовления напитка используют полностью созревшие плоды барбариса обыкновенного. Собранные плоды барбариса обыкновенного сортируют, выбрасывая поврежденные, и отжимают сок.

Барбарисовый сок отстаивают 4 ч, фильтруют несколько раз через марлю и доводят до объема 1 л. Из 50 г сухой травы подмаренника настоящего готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л сока барбариса обыкновенного, 1 л настоя подмаренника настоящего, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: по 30–40 мл 3–4 раза в день за 30 мин до еды.

Крыжовенный напиток

Для приготовления напитка используют полностью созревшие плоды крыжовника обыкновенного. Собранные плоды крыжовника сортируют, отбрасывая поврежденные гнилью и плесенью, моют в проточной воде, отжимают сок. Крыжовенный сок отстаивают 4 ч, фильтруют несколько раз через марлю и доводят до объема 1 л. Из 30–40 г свежего липового цвета готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л крыжовенного сока, 1 л настоя липового цвета, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: по 30–40 мл 3–4 раза в день за 30 мин до еды.

Голубиковый напиток

Для приготовления напитка используют полностью

созревшие плоды голубики. Ягоды голубики тщательно моют в холодной проточной воде, сортируют и отжимают сок. Сок отстаивают 4 ч, фильтруют несколько раз через марлю и доводят до объема 1 л. Из 50 г цветочных корзинок цмина песчаного готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю, доводят до объема 1 л.

Смешивают 1 л сока голубики, 1 л настоя цмина песчаного, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: по 30–40 мл 3–4 раза в день за 30 мин до еды.

Ревматизм

Бузиново-ягодный напиток

Для приготовления напитка используют полностью созревшие плоды бузины черной. Собранные плоды перебирают, выбрасывая поврежденные, тщательно моют, отжимают сок. Сок отстаивают 4 ч, фильтруют несколько раз через марлю и доводят до объема 1 л. Из 30–40 г сухой травы душицы обыкновенной готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л сока бузины черной, 1 л настоя душицы обыкновенной, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: по 30–40 мл 3–4 раза в день за 30 мин до еды.

Напиток из пижмы обыкновенной

Для приготовления напитка используют цветущие цветочные корзинки. Из 50 г свежих цветущих корзинок пижмы обыкновенной готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Из 30–40 г свежих листьев мяты перечной готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л настоя пижмы обыкновенной, 1 л настоя мяты перечной, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: по 20 мл 2–3 раза в день за 30 мин до еды.

Язвенная болезнь

Облепиховый напиток

Для приготовления напитка используют полностью созревшие плоды растения. Плоды облепихи тщательно

перебирают, моют в холодной проточной воде, отжимают сок, отстаивают его 4 ч, фильтруют несколько раз через марлю и доводят до объема 1 л. Из 60–70 г сухой травы душицы обыкновенной готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л облепихового сока, 1 л настоя травы душицы обыкновенной, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: по 30–40 мл 3–4 раза в день за 30 мин до еды.

Сушеничный напиток

Для приготовления напитка используют все растение. Из 60–70 г измельченной свежей сушеницы топяной готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Из 60–70 г сухих цветков и листьев боярышника колючего готовят настой (1:20), настаивают 4 ч, фильтруют через марлю и доводят до объема 1 л. Смешивают 1 л настоя сушеницы топяной, 1 л настоя боярышника колючего, стакан жидкого меда, 1 л 96°-го спирта.

Применение: по 30–40 мл 2–3 раза в день за 30 мин до еды.

См. также бедренцевый напиток, огуречниковый напиток, одуванчиковый напиток, подорожниковый напиток.